



भारत का राजपत्र The Gazette of India

असाधारण

EXTRAORDINARY

भाग III—खण्ड 4

PART III—Section 4

प्राधिकार से प्रकाशित

PUBLISHED BY AUTHORITY

सं. 152]

नई दिल्ली, सोमवार, अगस्त 1, 2011/श्रावण 10, 1933

No. 152]

NEW DELHI, MONDAY, AUGUST 1, 2011/SRAVANA 10, 1933

स्वास्थ्य और परिवार कल्याण मंत्रालय

(भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण)

अधिसूचना

नई दिल्ली, 1 अगस्त, 2011

फा.सं. 2-15015/30/2010 भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण, खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 (2006 का 34) की धारा 31 के साथ पठित धारा 92 की उप-धारा (2) के खण्ड (ग) द्वारा प्रदत्त शक्तियों का प्रयोग करते हुए, खाद्य सुरक्षा और मानक विनियम, जहां तक वे खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य कारबार का अनुज्ञापन और रजिस्ट्रीकरण) विनियम, 2011 से संबंधित हैं, बनाने का प्रस्ताव करता है, और;

विनियमों का प्रारूप, भारत के राजपत्र के असाधारण, भाग 3, खण्ड 4 में तारीख 20 अक्टूबर, 2010 को पृष्ठ 1 से पृष्ठ 776 में समेकित रूप में प्रकाशित किया गया था, जिसमें उस तारीख, जिसको उक्त अधिसूचना वाले राजपत्र की प्रतियां जनता को उपलब्ध कराई गई थीं, से तीस दिन की अवधि समाप्त होने से पहले, उससे प्रभावित होने की संभावना वाले सभी व्यक्तियों से आपत्तियां और सुझाव आमंत्रित किए गए थे;

और राजपत्र की प्रतियां 21 अक्टूबर, 2010 को जनता को उपलब्ध कराई गई थीं;

और उक्त प्रारूप विनियमों पर विनिर्धारित अवधि के अंदर पणधारियों से आक्षेप और सुझावों पर खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण द्वारा विचार कर लिया गया है और उन्हें अंतिम रूप दे दिया गया है।

अतः, अब भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण निम्नलिखित विनियम बनाता है, अर्थात्,—

खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य कारबार का अनुज्ञापन और रजिस्ट्रीकरण) विनियम, 2011

अध्याय 1

खाद्य कारबार का अनुज्ञापन और रजिस्ट्रीकरण

भाग 1.1 : संक्षिप्त नाम और प्रारंभ

1.1.1 : इन विनियमों का संक्षिप्त नाम खाद्य सुरक्षा और मानक (पैकेजिंग एवं लेबलिंग) विनियम, 2011 हैं।

1.1.2 : ये विनियम 5 अगस्त, 2011 को प्रवृत्त होंगे।

1.2 : परिभाषाएं

1.2.1 इन विनियमों में, जब तक कि संदर्भ से अन्यथा अपेक्षित न हो, -

1. "केंद्रीय अनुज्ञापन प्राधिकारी" से खाद्य सुरक्षा और भारतीय खाद्य प्राधिकरण के मुख्य कार्यपालक अधिकारी द्वारा खाद्य सुरक्षा आयुक्त की अपनी हैसियत में नियुक्त किया गया अभिहित अधिकारी अभिप्रेत है।

2. "जिला" से राज्य और संघ राज्य क्षेत्र में राजस्व जिला अभिप्रेत है परन्तु खाद्य सुरक्षा आयुक्त अधिनियम के प्रयोजन के लिए निम्नलिखित के आधार पर जिला के रूप में किसी स्थानीय क्षेत्र को घोषित कर सकेगा—

- विशिष्ट प्रवर्ग के खाद्य कारबारों का संकेन्द्रण जिन पर विशेष ध्यान दिए जाने की आवश्यकता है;
- प्राधिकरण द्वारा समय-समय पर किया गया जोखिम निर्धारण;
- कोई अन्य विशिष्ट विनियमक अपेक्षाएं।

3. "अनुज्ञापन प्राधिकारी" से अधिनियम की धारा 36(i) के अधीन खाद्य सुरक्षा और भारतीय मानक प्राधिकरण के मुख्य कार्यपालक अधिकारी द्वारा खाद्य सुरक्षा आयुक्त की अपनी हैसियत में नियुक्त किया गया अभिहित अधिकारी अभिप्रेत है।

4. "छोटे खाद्य विनिर्माता" से कोई ऐसा खाद्य विनिर्माता अभिप्रेत है, जो—

(क) स्वयं किसी खाद्य वस्तु का विनिर्माण करता है या विक्रय करता है या छोटा फुटकर विक्रेता है, हॉकर, फेरीवाला या अस्थायी स्टालधारक है; या कैटर के सिवाए किसी धार्मिक या सामाजिक समारोह में सहित खाद्य वितरित करता है।

(ख) ऐसा अन्य खाद्य कारबार जिसमें किसी लघु उद्योग या कुटीर उद्योग या ऐसे किसी अन्य उद्योग या छोटे खाद्य कारबारकर्ता सहित कोई ऐसा खाद्य कारबारकर्ता जिसका वार्षिक आवर्त 12 लाख रुपए से अधिक नहीं है और/या जिसकी -

(i) खाद्य उत्पाद क्षमता (दूध और दुग्ध उत्पादों तथा मांस और मांस उत्पादों से भिन्न) प्रतिदिन 100 कि.ग्रा./लिटर से अधिक नहीं है, अथवा

(ii) दूध के उपापन या प्राप्ति या संग्रह प्रतिदिन 500 लिटर तक है, अथवा

(iii) प्रतिदिन पशुवध क्षमता दो बड़े पशुओं या दस छोटे पशुओं या पचास कुक्कुट पक्षियों या इससे कम है।

5. "रजिस्ट्रीकरण प्राधिकारी" से अभिहित अधिकारी/खाद्य सुरक्षा अधिकारी या पंचायत, नगर निगम या अन्य स्थानीय निकाय या किसी क्षेत्र की पंचायत का कोई अन्य पदधारी अभिप्रेत है जिसे इन विनियमों में यथा विनिर्दिष्ट रजिस्ट्रेशन के प्रयोजन के लिए राज्य सुरक्षा अधिकारी द्वारा इस प्रकार अधिसूचित किया गया है।

6. "राज्य अनुज्ञापन प्राधिकारी" से किसी राज्य या संघ राज्य क्षेत्र के खाद्य सुरक्षा आयुक्त द्वारा अधिनियम की धारा 36(1) के अधीन नियुक्त किया गया अभिहित अधिकारी अभिप्रेत हैं

इन विनियमों में जो अभिव्यक्तियां प्रयोग की गई हैं, किंतु जिन्हें विनियमों में परिभाषित नहीं किया गया है, किंतु अधिनियम या अधिनियम के में परिभाषित किया गया है, उनका वही अर्थ होगा जो अर्थ उन्हें अधिनियम या विनियमों अध्यायों और परिशिष्टों में दिया गया है।

अध्याय 2

खाद्य कारबार के लिए अनुज्ञप्ति और रजिस्ट्रीकरण

2.1 खाद्य कारबार का अनुज्ञप्ति और रजिस्ट्रीकरण

देश में के सभी खाद्य कारबार प्रचालकों को इसमें इसके पश्चात् अधिकथित प्रक्रियाओं के अनुसार रजिस्ट्रीकृत और अनुज्ञप्त किया जाएगा;

2.1.1 : छोटे खाद्य कारबार का रजिस्ट्रीकरण

(1) प्रत्येक छोटा खाद्य (पैटी फूड) कारबार प्रचालक इन विनियमों की अनुसूची 2 में दिए गए प्ररूप 'क' में, अनुसूची-3 में यथा उपबधित फीस के साथ, रजिस्ट्रीकरण प्राधिकारी के पास रजिस्ट्रीकरण के लिए रजिस्टर कराएगा।

(2) खाद्य छोटा विनिर्माता इन विनियमों की अनुसूची 4 के भाग 1 में उपबधित बुनियादी स्वच्छता और सुरक्षा की अपेक्षाओं का पालन करेगा और अनुसूची-2 के अधीन उपाबंध-1 में दिए गए रूप विधान (फोरमेट) में आवेदन के साथ इन अपेक्षाओं का पालन करने की एक स्व-प्रमाणित घोषणा प्रस्तुत करेगा।

(3) रजिस्ट्रीकरण प्राधिकारी आवेदन पर विचार करेगा और लिखित में या तो रजिस्ट्रीकरण मंजूर करेगा या लिखित में कारण लेखबद्ध करके आवेदन को नामंजूर कर सकेगा या रजिस्ट्रीकरण के लिए आवेदन की प्राप्ति के सात दिन के भीतर निरीक्षण के लिए सूचना जारी कर सकेगा।

(4) निरीक्षण के लिए आदेश किए जाने की दशा में, रजिस्ट्रीकरण प्राधिकारी द्वारा, अनुसूची 4 के पैरा 2 में यथा अंतर्विष्ट परिसरों की सुरक्षा, स्वास्थ्य और स्वच्छता दशाओं से समाधान हो जाने के पश्चात्, तीस दिन के भीतर रजिस्ट्रीकरण किया जाएगा।

(5) उपरोक्त उप-विनियम (3) में यथा उपबधित सात दिन के भीतर यदि रजिस्ट्रीकरण नहीं किया जाता है, या इनकार किया जाता है, या निरीक्षण के लिए आदेश नहीं किया जाता है या उपरोक्त उप-विनियम (4) में यथा उपबधित अनुसार तीस दिन के भीतर कोई विनिश्चय संसूचित नहीं किया जाता है, तो छोटा खाद्य विनिर्माता अपना कारबार आरंभ कर सकेगा, परंतु खाद्य कारबार संचालक रजिस्ट्रीकरण प्राधिकारी द्वारा बाद में भी सुझाए गए किसी सुधार का पालन करने के लिए आबद्ध होगा।

परंतु रजिस्ट्रीकरण के लिए इनकार आवेदक को सुनवाई का अवसर दिए बिना और कारणों को लेखबद्ध किए बिना नहीं किया जाएगा।

(6) रजिस्ट्रीकरण प्राधिकारी एक रजिस्ट्रीकरण प्रमाणपत्र और एक फोटो पहचान पत्र जारी करेगा, जिसे सदैव परिसरों या यान या गाड़ी के भीतर प्रमुख स्थान पर या ऐसे अन्य स्थान पर जहां व्यक्ति विक्रय करता है और छोटे खाद्य कारबार की दशा में, जहां वह खाद्य का विनिर्माण करता है, प्रदर्शित किया जाएगा।

(7) रजिस्ट्रीकरण प्राधिकारी या इस प्रयोजन के लिए विनिर्दिष्ट रूप से प्राधिकृत कोई अन्य अधिकारी अथवा अधिकरण वर्ष में कम से कम एक बार रजिस्ट्रीकृत स्थापनों का खाद्य सुरक्षा निरीक्षण करेगा।

परंतु ऐसे दुग्ध उत्पादक को रजिस्ट्रीकरण के इस उपबंध से छूट प्राप्त होगी जो सहकारी समिति अधिनियम के अंतर्गत रजिस्ट्रीकृत किसी डेयरी सहकारी समिति का सदस्य है और सोसाइटी को पूरे दूध की आपूर्ति या बिक्री करता है।

2.1.2 खाद्य कारबार के लिए अनुज्ञप्ति

(1) विनियम 2.1.1 के अधीन रहते हुए, कोई व्यक्ति तब तक कोई खाद्य कारबार आरंभ नहीं करेगा जब तक कि उसके पास एक विधिमाम्य अनुज्ञप्ति नहीं है।

परंतु कोई व्यक्ति या खाद्य कारबारकर्ता, जो इन विनियमों की अधिसूचना की तारीख पर, अधिनियम की द्वितीय अनुसूची में वर्णित अधिनियमों या आदेशों के अधीन यथास्थिति, किसी अनुज्ञप्ति, रजिस्ट्रीकरण या अनुज्ञा के अधीन खाद्य कारबार कर रहा है, अनुज्ञापन प्राधिकारी ऐसे सभी स्थापनों की पूर्ण जानकारी एकत्रित करेगा और इन विनियमों की अधिसूचना के एक वर्ष के भीतर उनकी विद्यमान अनुज्ञप्ति को अनुज्ञापन/ रजिस्ट्रीकरण प्राधिकारी को आवेदन करके अनुज्ञप्ति/रजिस्ट्रीकरण को इन विनियमों के अधीन परिवर्तित करेगा। कठिनाई की स्थिति में, अनुज्ञापन/रजिस्ट्रीकरण प्राधिकारी राज्य के साथ सुरक्षा के अनुमोदन से लोकहित में खाद्य की सुरक्षा सुनिश्चित करने की आवश्यकता को ध्यान में रखते हुए कोई विशिष्ट शर्त लागू करने का औचित्य अवधारण करेगा। उक्त अधिनियमों या आदेशों में से किसी के अधीन प्रदान की गई पूर्ववर्ती अनुज्ञप्ति या रजिस्ट्रीकरण की विधिमाम्यता की शेष अवधि के लिए कोई अनुज्ञप्ति फीस संदत्त नहीं की जाएगी। किसी खाद्य कारबार संचालक द्वारा इस उपबंध का अनुपालन नहीं करने पर अधिनियम की धारा 55 के अधीन शास्ति अधिरोपित की जाएगी।

परंतु यह और कि कोई कारबारकर्ता, जिसके पास खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 की अनुसूची-2 के अधीन यथा विनिर्दिष्ट किसी अन्य अधिनियम/आदेश के अधीन किसी विनिर्दिष्ट विधिमान्यता या अवसान की तारीख के बिना रजिस्ट्रीकरण/अनुज्ञप्ति है, और अन्यथा इन विनियमों के अधीन अनुज्ञप्ति अभिप्राप्त करने के लिए हकदार है, अधिसूचना की तारीख से एक वर्ष के भीतर प्रयोज्य फीस का संदाय करके इन विनियमों के अधीन रजिस्ट्रीकरण/अनुज्ञप्ति के लिए आवेदन करना होगा और अभिप्राप्त करनी होगी।

(2) ऊपर विनियम 2.1.2(1) में और विद्यमान अधिनियम या अधिनियम की द्वितीय अनुसूची में वर्णित विद्यमान अधिनियमों या आदेशों के अधीन जारी किए गए रजिस्ट्रीकरण या अनुज्ञप्ति प्रमाणपत्रों में अंतर्विष्ट उपबंधों के होते हुए भी, अनुज्ञापन प्राधिकारी, यदि उसके पास यह विश्वास करने का कारण है कि कारबारकर्ता विद्यमान रजिस्ट्रीकरण या अनुज्ञप्ति की सभी या किसी शर्त का अथवा अनुसूची 4 में दी गई सुरक्षा अपेक्षाओं का पालन करने में असफल रहा है, तो वह कारबारकर्ता को उक्त शर्तों और अपेक्षाओं का पालन करने के लिए समुचित निदेश दे सकेगा।

(3) ऐसा खाद्य कारबार जो अनुसूची-1 के अंतर्गत आता है, आरंभ करने या चलाने के लिए अनुज्ञप्ति केंद्रीय अनुज्ञापन प्राधिकारी द्वारा प्रदान की जाएगी। परंतु खाद्य प्राधिकरण अधिसूचना द्वारा अनुसूची-1 में दी गई सूची में ऐसे परिवर्तन या उपांतरण, जो आवश्यक समझे, कर सकेगा है।

(4) ऐसे खाद्य कारबार को, जो अनुसूची-1 के अंतर्गत नहीं आते हैं, आरंभ करने या चलाने के लिए संबंधित राज्य/संघ राज्यक्षेत्र के अनुज्ञप्ति प्राधिकारी द्वारा प्रदान की जाएगी।

(5) खाद्य कारबारकर्ता यह सुनिश्चित करेगा कि अनुसूची-2 के प्ररूप 'ख' के उपाबंध-2 में यथा उपबंधित अनुज्ञप्ति की सभी शर्तों और सभी विभिन्न भागों के अंतर्गत कारबार के स्वरूप पर निर्भर करते हुए अनुसूची-4 में उपबंधित सुरक्षा, स्वच्छता और स्वास्थ्य संबंधी अपेक्षाओं का सदैव पालन किया गया है।

परंतु एफएसएसआई द्वारा इस प्रयोजन के लिए अनुज्ञापन प्राधिकारी स्वयं या प्राधिकृत अधिकरणों द्वारा अनुज्ञप्त स्थापनों की आवधिक खाद्य सुरक्षा संपरीक्षा और निरीक्षण सुनिश्चित करेगा।

परंतु कोई व्यक्ति, परमाणु ऊर्जा (खाद्य किरणन नियंत्रण) विनियम, 1996 के अधीन परमाणु ऊर्जा विभाग से प्राप्त अनुज्ञप्ति के अधीन के सिवाय, किसी ऐसी खाद्य वस्तु का, जो किरणन प्रक्रिया के अधीन रही हो, विनिर्माण, आयात, विक्रय, स्टॉक, वितरण या विक्रय के लिए प्रदर्शन नहीं करेगा।

2.1.3 अनुज्ञापन प्राधिकारी को अनुज्ञप्ति के लिए आवेदन

अनुज्ञप्ति प्रदान करने के लिए आवेदन अनुसूची-2 के प्ररूप 'ख' में विनियम 2.1.2(3) और 2.1.2(4) में यथा विनिर्दिष्ट संबंधित अनुज्ञापन प्राधिकारी को किया जाएगा और आवेदन के साथ उपाबंध-1 में उपबंधित रूप विधान (फॉरमेट) में एक स्व-प्रमाणित घोषणा तथा अनुसूची-3 में विहित की गई प्रयोज्य फीस के साथ अनुसूची-2 के उपाबंध-2 में वर्णित दस्तावेजों की प्रतियां संलग्न की जाएंगी।

2.1.4 अनुज्ञप्ति के लिए आवेदन पर कार्यवाही

(1) संबंधित अनुज्ञापन प्राधिकारी द्वारा जारी कोई अनुज्ञप्ति, इन विनियमों के उपबंधों के अधीन रहते हुए, आवेदन आईडी नंबर जारी होने की तारीख से 60 दिन के भीतर जारी की जाएगी, जैसाकि नीचे उप-धारा (3) में उपबंधित है।

(2) आवेदन प्राप्त होने की तारीख से 15 दिन के भीतर आवेदन की संवीक्षा करने पर यदि संबंधित अनुज्ञापन प्राधिकारी आवेदन के संबंध में किसी अन्य अतिरिक्त जानकारी की अपेक्षा करता है या यदि आवेदन अपूर्ण है, तो अनुज्ञापन प्राधिकारी ऐसी सूचना के 30 दिन के भीतर लिखित में, यथास्थिति, ऐसी अतिरिक्त जानकारी प्रस्तुत करने के लिए या आवेदन को पूर्ण करने के लिए आवेदक को सूचित कर सकेगा। यदि आवेदक 30 दिन के निर्धारित समय के भीतर अपेक्षित सूचना प्रस्तुत करने में विफल रहता है तो अनुज्ञप्ति का आवेदन अस्वीकृत हुआ माना जाएगा।

(3) अतिरिक्त जानकारी सहित पूर्ण रूप से भरा हुआ आवेदन प्राप्त होने पर संबंधित अनुज्ञापन प्राधिकारी प्रत्येक आवेदक को एक आवेदन आईडी नंबर जारी करेगा जिसे अनुज्ञापन प्राधिकारी और आवेदक के बीच सभी भावी पत्राचार में निर्दिष्ट किया जाएगा।

(4) आवेदन आईडी नंबर जारी करने के पश्चात अनुज्ञापन प्राधिकारी खाद्य सुरक्षा और खाद्य प्राधिकरण द्वारा विहित रीति में और विनियमों के अनुसार परिसरों का निरीक्षण करने के लिए खाद्य सुरक्षा अधिकारी या ऐसे कृत्यों के लिए विशेष रूप से अभिहित किसी अन्य व्यक्ति अथवा अधिकरण को निदेश देगा। ऐसा निरीक्षण अधिकारी या व्यक्ति, यदि वह ठीक समझता है, आवेदक को अनुसूची-4 में यथा विनिर्दिष्ट साधारण स्वच्छता और स्वास्थ्य संबंधी शर्तों को सुनिश्चित करने के लिए परिसरों में आवश्यक उपाय किए जाने या बदलाव या परिवर्तन किए जाने संबंधी खाद्य कारबारकर्ता के लिए दिशा-निर्देश जारी कर सकेगा। आवेदक अपेक्षित उपाय, बदलाव या परिवर्तन करेगा और 30 दिन या अनुज्ञापन अधिकारी द्वारा अनुज्ञात ऐसी अवधि के भीतर अनुज्ञापन प्राधिकारी को सूचित करेगा।

(5) निरीक्षण रिपोर्ट और उसके सत्यापन में दी गई सलाह, यदि कोई है, का अनुपालन करने में आवेदक द्वारा लिए गए समय को छोड़कर, संबद्ध अनुज्ञापन प्राधिकारी निरीक्षण रिपोर्ट के प्राप्त होने के 30 दिन के भीतर आवेदन पर विचार करेगा और या तो अनुज्ञप्ति अनुदत्त कर सकेगा या नामंजूर कर सकेगा।

परंतु किसी आवेदक को अनुज्ञप्ति से इनकार उसे सुनवाई का अवसर दिए बिना और कारणों को लेखबद्ध किए बिना नहीं किया जाएगा।

(6) अनुज्ञापन प्राधिकारी इन विनियमों की अनुसूची-2 के अधीन दिए फारमेट ग में अनुज्ञप्ति जारी करेगा और उसकी एक सही प्रति सदैव उन परिसरों के भीतर प्रमुख स्थान पर प्रदर्शित की जाएगी, जहां कारबारकर्ता खाद्य कारबार करता है।

2.1.5 कतिपय स्थानीय क्षेत्रों में अनुज्ञप्ति जारी करने के लिए प्रक्रिया

(1) एक या एक से अधिक खाद्य पदार्थों के लिए तथा उसी स्थानीय क्षेत्र में स्थित विभिन्न स्थापनों या परिसरों के लिए भी अनुज्ञापन प्राधिकारी द्वारा एक ही अनुज्ञप्ति दी जा सकेगी।

(2) खाद्य सुरक्षा का मुख्य कार्यपालक अधिकारी या खाद्य सुरक्षा आयुक्त की हैसियत में भारतीय मानक-प्राधिकरण रेलवे, रक्षा आदि जैसे किसी केन्द्रीय सरकार के संगठन में, जहां बड़ी संख्या में खाद्य स्थापन हैं, उन स्थापनों में और खाद्य सुरक्षा को सुनिश्चित करने के लिए और इन विनियमों के अनुपालन में खाद्य कारबार करने के लिए अधिकथित सभी अन्य बातों को सुनिश्चित करने के लिए अभिहित अधिकारी नियुक्त कर सकेगा, जो यह सुनिश्चित के अधीन है। परंतु खाद्य प्राधिकरण स्वयं या प्रत्यायित अभिकरणों द्वारा इन स्थापनों की वर्ष में एक बार खाद्य सुरक्षा संपरीक्षा कर सकेगा।

2.1.6 कारबार का प्रारंभ

अनुज्ञापन के प्रारंभ के लिए आवेदन को मना नहीं करेगा यदि पूर्णरूप से भरा हुआ आवेदन देने के पश्चात् 60 दिन के भीतर अनुज्ञप्ति जारी नहीं की जाती है या आवेदक को विनियम 2.1.4(2) के अधीन अपर्याप्तता की कोई जानकारी या विनियम 2.1.4(4) के अधीन संबंधित अनुज्ञापन प्राधिकारी से त्रुटियों को उपदर्शित हुए निरीक्षण रिपोर्ट प्राप्त नहीं हुई है, तो आवेदक अपना खाद्य कारबार प्रारंभ कर सकेगा और संबद्ध अनुज्ञापन प्राधिकारी आवेदक को ऐसा कारबार प्रारंभ से मना नहीं करेगा।

2.1.7 रजिस्ट्रीकरण और अनुज्ञप्ति की विधिमान्यता और नवीकरण

(1) इन विनियमों के अधीन प्रदान किया गया रजिस्ट्रीकरण और अनुज्ञप्ति, जब तक अन्यथा विनिर्दिष्ट न किया जाए -

(1) रजिस्ट्रीकरण या अनुज्ञप्ति जारी करने की तारीख से कारबारकर्ता द्वारा चयनित अनुसार 1 से 5 वर्ष की अवधि के लिए यदि ऐसी अवधि के लिए प्रयोज्य फीस विप्रेषित की जाती है और अनुज्ञप्ति की सभी शर्तों की अनुपालन किया जाता है, विधिमान्य और अस्तित्वशील रहेंगे।

(2) इन विनियमों के अधीन अनुदत्त किए गए किसी रजिस्ट्रीकरण या अनुज्ञप्ति के नवीकरण के लिए कोई आवेदन अनुज्ञप्ति में उपदर्शित अवसान की तारीख से कम से कम 30 दिन पूर्व यथास्थिति, अनुसूची-2 के प्ररूप 'क' या प्ररूप 'ख' में किया जाएगा।

(3) रजिस्ट्रीकरण या अनुज्ञप्ति उस समय तक प्रवर्तन में बने रहेंगे जब तक नवीकरण के लिए आवेदन पर आदेश पारित नहीं किए जाते हैं किंतु यह अवधि किसी भी दशा में रजिस्ट्रीकरण या अनुज्ञप्ति के अवसान की तारीख से 30 दिन से आगे नहीं होगी।

(4) उपरोक्त विनियम 2.1.7(2) में उल्लिखित अवधि के परे, किंतु अवसान की तारीख से पूर्व, नवीकरण के लिए फाइल किए गए आवेदन के साथ 100 रुपए प्रतिदिन के हिसाब से विलंब के लिए विलंब फीस संलग्न की जाएगी।

(5) कोई रजिस्ट्रीकरण या अनुज्ञप्ति, जिसके लिए उपरोक्त विनियम 2.2.7(2) या 2.2.7(4) में वर्णित अवधि के भीतर नवीकरण के लिए आवेदन नहीं किया गया है, पर्यवसित हो जाएगा और कारबारकर्ता परिसरों में सभी कारबार कार्यकलाप बंद करेगा। खाद्य कारबारकर्ता, यदि वह कारबार पुनः आरंभ करना चाहता है, को यथास्थिति, विनियम 2.2.1 और 2.1.3 में उपबंधित अनुसार नये रजिस्ट्रीकरण या अनुज्ञप्ति के लिए आवेदन करना होगा।

(6) ऐसा कारबारकर्ता जिसके पास प्रत्यायित खाद्य सुरक्षा संपरीक्षक या खाद्य प्राधिकरण द्वारा प्रत्यायित किसी अभिकरण या इस प्रयोजन के लिए खाद्य प्राधिकरण द्वारा प्राधिकृत किसी अन्य संगठन का विधिमान्य प्रमाणपत्र है, उसका अनुज्ञप्ति के नवीकरण से पूर्व सामान्यतः निरीक्षण किया जाना अपेक्षित नहीं होगा।

परंतु ऐसा अभिहित अधिकारी नवीकरण से पूर्व, यदि उन कारणों से जो लेखबद्ध किए जाएं, आवश्यक समझता है, निरीक्षण के लिए आदेश कर सकेगा।

2.1.8 रजिस्ट्रीकरण प्रमाणपत्र या अनुज्ञप्ति का निलंबन या रद्दकरण

(1) रजिस्ट्रीकरण या अनुज्ञापन प्राधिकारी अधिनियम की धारा 32 के उपबंधों के अनुसार, खाद्य कारबारकर्ता को सुनवाई का व्यक्तिगत अवसर देने के पश्चात् सभी या किसी क्रियाकलाप की बाबत जिसके लिए इन विनियमों के अधीन रजिस्ट्रीकरण/अनुज्ञप्ति अनुदत्त की गई है, किसी रजिस्ट्रीकरण या अनुज्ञप्ति को, ऐसे निलंबन के लिए कारणों का संक्षिप्त कथन करने के पश्चात् निलंबित कर सकेगा, यदि उसके पास यह विश्वास करने का आधार है कि खाद्य कारबारकर्ता शर्तों का पालन करने और अधिनियम की धारा 32 के अधीन तामील की गई सुधार सूचना में वर्णित अवधि के भीतर सुधार करने में असफल रहा है। ऐसे कथन की एक प्रति संबंधित खाद्य कारबारकर्ता को दी जाएगी जिसका रजिस्ट्रीकरण या अनुज्ञप्ति निलंबित की गई है।

(2) यथास्थिति, रजिस्ट्रीकरण या अनुज्ञापन प्राधिकारी व्यक्तिगत अवधि के भीतर, जो निलंबन के आदेश की तारीख से 14 दिन से कम नहीं होगी, खाद्य कारबारकर्ता के परिसर (परिसरों) का निरीक्षण करने का निदेश देगा।

(3) निरीक्षण रिपोर्ट का पुनर्विलोकन करने की दशा में यदि रजिस्ट्रीकरण या अनुज्ञापन प्राधिकारी की यह राय है कि खाद्य कारबारकर्ता अभी भी त्रुटियों या लोपों का सुधार करने अथवा सुधार सूचना की उन शर्तों का पालन करने में असफल रहा है जो निलंबन का कारण थी, ऐसा प्राधिकारी खाद्य कारबारकर्ता को अधिनियम की धारा 32(3) के अधीन यथा उपबंधित हेतुक दर्शित करने का अवसर देने के पश्चात् अनुज्ञप्ति/रजिस्ट्रीकरण को रद्द कर सकेगा।

(4) इन विनियमों में अंतर्विष्ट किसी बात के होते हुए भी, रजिस्ट्रीकरण या अनुज्ञापन प्राधिकारी, उन कारणों से जो लेखबद्ध किए जाएंगे, लोक स्वास्थ्य के हित में किसी रजिस्ट्रीकरण या अनुज्ञप्ति को तत्काल रद्द कर सकेगा।

(5) इन विनियमों के अधीन रजिस्ट्रीकरण या अनुज्ञप्ति के किसी निलंबन या रद्दकरण से खाद्य कारबारकर्ता किसी प्रतिकर के लिए या रजिस्ट्रीकरण प्रमाणपत्र या अनुज्ञप्ति या इनके नवीकरण की बाबत संदत्त की गई किसी फीस (फीसों) के प्रतिदाय के लिए इकट्ठा नहीं होगा।

(6) संबंधित खाद्य कारबारकर्ता निलंबन की दशा में निरीक्षण के लिए नया आवेदन और रद्दकरण की दशा में रजिस्ट्रीकरण या अनुज्ञप्ति के लिए नया आवेदन विनियम 2.1.8(3) के अधीन रद्दकरण की तारीख से न्यूनतम तीन मास की अवधि के पश्चात् कर सकेगा।

2.1.9 अनुज्ञप्ति या रजिस्ट्रीकरण अनुदत्त करने के पश्चात् परिसर (परिसरों) में उपांतरण, विस्तार या परिवर्तन

(1) खाद्य कारबारकर्ताओं को यह सुनिश्चित करना होगा कि उनके खाद्य कारबार स्थापनों की अद्यतन जानकारी सदैव रजिस्ट्रीकरण या अनुज्ञापन प्राधिकारी के पास रहे और उत्पाद के प्रवर्ग में किए गए किसी उपांतरण, परिवर्धन या परिवर्तन, अभिन्यास, विस्तार, बंद करते या कोई अन्य सारवान जानकारी जिसके आधार पर अनुज्ञप्ति अनुदत्त की गई थी, के बारे में सुसंगत प्राधिकारी को सूचित करेगा और ऐसी सूचना परिवर्तन किए जाने से पूर्व दी जाएगी।

परंतु किसी ऐसे परिवर्तन के लिए, जिससे अनुज्ञप्ति प्रमाणपत्र में अंतर्विष्ट जानकारी में तब्दीली आती है, ऐसे परिवर्तनों के साथ कारबार आरंभ करने से पूर्व अनुमोदन या अनुज्ञप्ति में पृष्ठांकन अपेक्षित होगा। खाद्य कारबारकर्ता मूल अनुज्ञप्ति को आवश्यक परिवर्तन करने के लिए एक वर्ष की अनुज्ञप्ति फीस के समकक्ष फीस के साथ अनुज्ञापन प्राधिकारी के पास प्रस्तुत करेगा। अनुज्ञापन प्राधिकारी ऐसी जानकारी प्राप्त होने की तारीख से 30 दिन के भीतर क्रियाकलापों में किए गए परिवर्तनों का अनुमोदन कर सकेगा और ऐसे परिवर्तनों को सम्मिलित करते हुए एक संशोधित अनुज्ञप्ति जारी करेगा। पूर्वोक्त परिवर्तनों का अनुमोदन करते समय, संबद्ध रजिस्ट्रीकरण या अनुज्ञापन प्राधिकारी कारबार चलाने की साध्यता तथा क्रियाकलापों में वांछित उपांतरणों या परिवर्धनों या परिवर्तनों के विधिक और अन्य सुसंगत पहलुओं पर विचार करेगा और अनुमोदन प्रदान करने से पूर्व, यदि आवश्यक हो, परिसरों के निरीक्षण का आदेश कर सकेगा।

2.1.10 संदाय का ढंग

इन विनियमों के अधीन संदेय सभी फीसों और प्रभारों को संदाय आदेश या डिमांड ड्राफ्ट या ऐसी आन-लाइन रीति में, जो संबद्ध खाद्य सुरक्षा आयुक्त द्वारा इस बाबत विहित किया जाए, किया जाएगा।

2.1.11 मृत्यु की दशा में रजिस्ट्रीकरण प्रमाणपत्र या अनुज्ञप्ति का अंतरण

(1) किसी रजिस्ट्रीकरण प्रमाणपत्र या अनुज्ञप्ति के धारक की मृत्यु की दशा में, ऐसा प्रमाणपत्र या अनुज्ञप्ति मृतक के विधिक प्रतिनिधि या कुटुम्ब के किसी अन्य सदस्य के फायदे के लिए या निम्नलिखित अवधि की समाप्ति तक बनी रहेगी -

(क) रजिस्ट्रीकरण प्रमाणपत्र या अनुज्ञप्ति के धारक की मृत्यु की तारीख से नब्बे दिन की अवधि, या

(ख) ऐसी अधिक अवधि, जो कारणों को लेखबद्ध करके, अभिहित अधिकारी द्वारा अनुज्ञात की जाए।

(2) रजिस्ट्रीकरण प्रमाणपत्र या अनुज्ञप्ति के मृत धारक का विधिक प्रतिनिधि या कुटुम्ब का सदस्य ऐसे प्रमाणपत्र या अनुज्ञप्ति का अंतरण अपने पक्ष में कराने के लिए संबद्ध प्राधिकारी के पास आवेदन करेगा।

(3) यथास्थिति, रजिस्ट्रीकरण या अनुज्ञापन प्राधिकारी, ऐसी जांच, जो वह ठीक समझे, करने के पश्चात् या तो रजिस्ट्रीकरण प्रमाणपत्र या अनुज्ञप्ति के अंतरण का अनुमोदन, यदि उसका यह समाधान हो जाता है कि आवेदक विधिक प्रतिनिधि है, करेगा या अनुरोध से इनकार कर सकेगा। परंतु रजिस्ट्रीकरण या अनुज्ञापन प्राधिकारी आवेदक को सुनवाई का अवसर दिए बिना और उन कारणों से, जो लेखबद्ध किए जाएंगे, अनुरोध से इनकार नहीं करेगा।

(4) 2.1.11(2) के अंतर्गत अंतरण के लिए आवेदन फाइल किए जाने पर और प्राधिकारी का विनिश्चय लंबित रहने तक रजिस्ट्रीकरण या अनुज्ञप्ति प्रवर्तन में बने रहेंगे।

2.1.12 अपील

(1) कोई खाद्य कारबारकर्ता जो इन विनियमों के अधीन यथास्थिति, रजिस्ट्रीकरण प्राधिकारी या अनुज्ञापन प्राधिकारी के आदेश से व्यथित है, धारा 31(8) और 32(4)-(5) के अधीन अधिकथित उपबंधों के अनुसार संबद्ध अभिहित प्राधिकारी या खाद्य सुरक्षा आयुक्त को अपील कर सकेगा।

2.1.13 विवरणी

(1) प्रत्येक अनुज्ञप्तिधारी पूर्व वित्तीय वर्ष के दौरान उसके द्वारा व्यवहार किए गए खाद्य उत्पादों के प्रत्येक वर्ग की बाबत एक विवरणी इन विनियमों की अनुसूची-2 में दिए गए 'प्ररूप घ-1' में इलेक्ट्रॉनिक रूप से या ऐसे वास्तविक रूप में जैसाकि संबद्ध खाद्य सुरक्षा आयुक्त द्वारा विहित किया जाए, प्रत्येक वर्ष की 31 मई को या इससे पूर्व अनुज्ञापन प्राधिकारी को प्रस्तुत करेगा।

परंतु, तथापि, ऐसे अनुज्ञप्तिधारी जो दुग्ध और या दुग्ध उत्पादों के उत्पादन में लगे हैं, इन विनियमों की अनुसूची-2 में यथा उपबंधित प्ररूप घ-2 में प्रत्येक वर्ष की 1 अप्रैल से 30 सितंबर और 1 अक्टूबर से 31 मार्च की अवधियों के लिए छमाही विवरणियां फाइल करेंगे। ये विवरणियां, अवधि समाप्त होने से एक महीने के अंदर फाइल की जाएंगी।

(2) इन विनियमों के अधीन जारी की गई प्रत्येक अनुज्ञप्ति के लिए, इस बात को विचार में लिए बिना कि एक ही खाद्य कारबारकर्ता एक से अधिक अनुज्ञप्ति का धारक है, अलग-अलग विवरणी फाइल की जाएगी।

(3) प्रत्येक वर्ष की 31 मई के बाद विवरणी फाइल करने पर प्रतिदिन के विलंब के हिसाब से सौ रुपये प्रतिदिन की शास्ति लागेगी।

2.1.14 खाद्य कारबारकर्ता का निदेशों या आदेश से आबद्ध होना

(1) प्रत्येक ऐसा खाद्य कारबारकर्ता जिसे इस विनियम के किसी उपबंध के अनुसरण में कोई निदेश या आदेश जारी किया गया है, ऐसे निदेशों या आदेश का पालन करने के लिए आबद्ध होगा और खाद्य कारबारकर्ता द्वारा ऐसे निदेश या आदेश का पालन करने में किसी प्रकार असफल रहना इन विनियमों के उपबंधों का अतिलंघन समझा जाएगा और अधिनियम के उपबंधों के अधीन विधिक कार्यवाही की जाएगी।

(2) गारंटी: प्रत्येक विनिर्माता, वितरक या विक्रेता को कोई खाद्य वस्तु बेचने वाला व्यौहारी या तो अलग से या बिल, कैश मीमों या लेबल पर प्ररूप 'ड' में एक गारंटी देना (गारंटी के प्ररूप के लिए प्ररूप 'क' देखें)।

2.1.15 सलाहकार समिति गठित करने की राज्य/संघ राज्य क्षेत्र सरकारों की शक्ति

राज्य/संघ राज्य क्षेत्र सरकारें, यदि पंचायत/जिला/राज्य स्तर पर अभिहित किसी विद्यमान सलाहकार समिति की अपेक्षा करें या जहां ऐसी समिति अस्तित्व में नहीं है, खाद्य सुरक्षा से संबद्ध किसी विषय पर सहायता मदद या सलाह देने के लिए एक सलाहकार समिति गठित करेगी।

2.1.16 अभिहित अधिकारी की अधिकारिता

खाद्य सुरक्षा आयुक्त, आदेश द्वारा, विनियम 1.2.1(2) के अधीन यथा परिभाषित प्रत्येक जिले के लिए खाद्य सुरक्षा प्रशासन का भार साधक अधिकारी होने के लिए, अभिहित अधिकारी नियुक्त करेगा, जो उपमंडल अधिकारी की पक्ति से नीचे का नहीं होगा।

अनुसूची - 1

(विनियम 2.1.2 (3) देखें)

केंद्रीय अनुज्ञापन प्राधिकारी की परिधि के अंतर्गत आने वाले

खाद्य कारबार की सूची

- I. दूध ठंडा करने वाली इकाइयों सहित डेरी इकाइयों जिनके पास प्रतिदिन 50,000 लिटर से अधिक तरल दूध या 2500 मीट्रिक टन वार्षिक दुग्ध ठोस के हथालन या प्रसंस्करण के साधन हैं।
- II. वनस्पति तेल प्रसंस्करण इकाइयों और विलायक निष्कर्षण द्वारा वनस्पति तेल का उत्पादन करने वाली इकाइयों तथा तेल प्रपीड़क इकाई सहित शोधनशालाएं, जिनकी अधिष्ठापन क्षमता 2 मीट्रिक टन प्रतिदिन से अधिक है।
- III. ऐसी सभी वधशालाएं जिनके पास प्रतिदिन 50 बड़े पशुओं या भेड़ और बकरों सहित 150 या अधिक छोटे पशुओं अथवा 1000 या अधिक कुक्कुट पक्षियों का वध करने के साधन हैं।
- IV. मांस प्रसंस्करण इकाइयों जिनके पास प्रतिदिन 500 कि.ग्रा. से अधिक या 150 मीट्रिक टन वार्षिक मांस का हथालन या प्रसंस्कृत करने के साधन हैं।
- V. i से iv के अधीन उल्लिखित से भिन्न पुनः लेबल लगाने या पुनः पैक करने वाली इकाइयों सहित ऐसी सभी खाद्य प्रसंस्करण इकाइयों, जिनकी अधिष्ठापन क्षमता 2 मीट्रिक टन प्रति दिन से अधिक है, सिवाय खाद्यान्नों, अनाजों और दालों को पीसने वाली इकाइयों के।
- VI. शत प्रतिशत निर्यात-मुख इकाइयों।
- VII. वाणिज्यिक उपयोग के लिए खाद्य वस्तुओं को आयात करने वाले सभी आयातकर्ता।
- VIII. किसी ऐसी खाद्य वस्तु जिसमें संघटक या पदार्थ हैं, के विनिर्माण में खाद्य कारबारकर्ता या प्रोद्योसा की या प्रसंस्मण या दानों का समुच्च का प्रयोग कर रहा है जिसकी सुरक्षा इन विनियमों द्वारा स्थापित नहीं है या जिनके पास सुरक्षित उपयोग का इतिहास नहीं है, जिसे सेवामें पहली बार आरंभ किया जा रहा है।
- IX. दो या अधिक राज्यों में संचालित खाद्यकार बारकर्ता।
- X. रेलवे, वायुयान और विमानपत्तन, समुद्रपत्तन, रक्षा आदि जैसे केंद्रीय सरकार के अधिकरणों के अधीन स्थापनों और इकाइयों में खाद्य परोसने वाली सेवाएं।

अनुसूची - 2

प्ररूप 'क'

(विनियम 2.1.1 और विनियम 2.1.7 देखें)

खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 के अधीन रजिस्ट्रीकरण/

रजिस्ट्रीकरण के नवीकरण के लिए आवेदन

कारबार का प्रकार :

- ☐ स्थायी/ अस्थायी स्टाल धारक
- ☐ हॉकर (भ्रमणशील/चलते-फिरते खाद्य विक्रेता)
- ☐ घर में स्थित कैंटीन/डब्बा वाला
- ☐ खाने-पीने (स्नैक्स) का छोटा फुटकर विक्रेता/ चाय की दुकान
- ☐ विनिर्माता/ प्रसंस्करणकर्ता (प्रोसेसर)
- ☐ पुनः पैक कर्ता
- ☐ धार्मिक सभा, मेलों आदि में खाने के स्टाल/व्यवस्थाएं
- ☐ दूध उत्पादक (जो डेरी सहकारी सोसाइटी का सदस्य नहीं है) / दूध विक्रेता
- ☐ ढाबा
- ☐ मछली/मांस/पोल्टरी शॉप/ विक्रेता
- ☐ अन्य, कृपया विनिर्दिष्ट करें :

आवेदक का
फोटो

(क) आवेदक/ कंपनी का नाम : -----

(ख) पदनाम

- ☐ व्यक्ति
- ☐ भागीदार
- ☐ स्वत्वधारी
- ☐ डेयरी सहकारी सोसाइटी का सचिव
- ☐ अन्य (कृपया विनिर्दिष्ट करें)

(ग) आवेदक की पहचान का सबूत -----

टिप्पणी : कृपया फोटो पहचान पत्र की प्रति प्रस्तुत करें जैसे- ड्राइविंग लाइसेंस, पासपोर्ट, राशन कार्ड या निर्वाचन पहचान पत्र;

(घ) पत्राचार के लिए पता : -----

दूरभाष सं. ----- मोबाइल सं. -----

फैक्स सं. ----- ई-मेल : -----

टिप्पणी : यदि पीपी नं. है (हैं) या सामान्य नं. है (हैं), तो कृपया संपर्क व्यक्ति का नाम विनिर्दिष्ट करें

(ङ) क्षेत्र या अवस्थान, जहां खाद्य कारबार संचालित किया जाना है/ परिसर का पता : -----

(च) विनिर्मित या विक्रय की जाने वाली खाद्य मदों का वर्णन :

क्र.सं.	खाद्य प्रवर्ग का नाम	प्रतिदिन किलोग्राम में मात्रा या वार्षिक एम.टी.
---------	----------------------	---

कृपया अलग पन्ना संलग्न करें, यदि आवश्यक हो।

(छ) खाद्य कारबार, यदि विद्यमान है, से कुल वार्षिक व्यापारार्थ, आय का सबूत दर्शित करते हुए किसी समर्थनकारी दस्तावेज (दस्तावेजों) के साथ (ओनवीकरण के मामले में)

(ज) नए कारबार की दशा में - आरंभ करने की आशयित तारीख -----

(झ) मौसमी कारबार की दशा में, वर्ष के शुरूआत और समापन अवधि का उल्लेख करें :

(ञ) जल प्रदाय का स्रोत :

सार्वजनिक प्रदाय प्राइवेट प्रदाय कोई अन्य स्रोत

(ट) क्या खाद्य वस्तुओं के विनिर्माण में कोई विद्युत शक्ति प्रयोग होती है :

☐ हां

☐ नहीं

यदि हां, तो वास्तविक प्रयुक्त अश्व शक्ति (एचपी) या स्वीकृत बिजली भार का उल्लेख करें -----

(ठ) मैंने/हमने खाद्य सुरक्षा और मानक (अनुज्ञप्ति और रजिस्ट्रीकरण) विनियम, 2011 के उपबंधों के अनुसार रजिस्ट्रीकरण फीस के निमित्त ----- रुपए की धनराशि ----- द्वारा भेज दी है :

☐ डिमांड ड्राफ्ट सं. (----- को संदेय)

☐ नकद

(आवेदक के हस्ताक्षर)

प्ररूप 'ख'

(विनियम 2.1.2 विनियम 2.1.3 और विनियम 2.1.7 देखें)

खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 के अधीन अनुज्ञप्ति/ अनुज्ञप्ति के नवीकरण के लिए आवेदन

कारबार का प्रकार (कृपया एक से अधिक पर निशान लगाएं, यदि लागू हो) :

☐ विनिर्माण/प्रसंस्करण, छंटाई, श्रेणीकरण आदि सहित

☐ दुग्ध संग्रह/ठंडा करना

☐ वधशाला

☐ विलायक निष्कर्षण इकाई

☐ तेल बीजों की पूर्व सफाई या तेल की पूर्व पिड़ाई से युक्त विलायक निष्कर्ष संयंत्र

- ☐ विलायक निष्कर्ष और तेल शोधन संयंत्र
- ☐ पैकेजिंग
- ☐ पुनः लेबल लगाना (पर-व्यक्ति द्वारा स्वयं की पैकिंग और लेबलिंग के अधीन विनिर्मित)
- ☐ भंडारण/ वेयर हाउस/कोल्ड स्टोरेज
- ☐ फुटकर व्यापार
- ☐ थोक व्यापार
- ☐ वितरक/प्रदायकर्ता
- ☐ खाद्य परिवहक
- ☐ केटरिंग
- ☐ ढाबा या अन्य कोई खाद्य विक्रय स्थापन
- ☐ क्लब/कैटीन
- ☐ होटल
- ☐ रेस्तरां
- ☐ अन्य, कृपया विनिर्दिष्ट करें -----

1. कंपनी का नाम : -----
2. पंजीकृत कार्यालय का पता : -----
3. परिसर का पता, जिसके लिए अनुज्ञप्ति हेतु आवेदन किया जा रहा है-----

4. सक्रियाओं के भारसाधक तकनीकी रूप से अर्हित व्यक्ति का नाम और/या पदनाम, अर्हता और पता, जैसाकि विनियम ----- के अधीन अपेक्षित है।

नाम :

अर्हता :

पता :

दूरभाष सं. :

मोबाईल सं. :

ई-मेल :

फोटो पहचान पत्र सं. और अवसान की तारीख

5. अनुज्ञप्ति की शर्तों का पालन करने के लिए उत्तरदायी व्यक्ति (यदि उपरोक्त 4 से भिन्न व्यक्ति है) का नाम और / या पदनाम, पता और संपर्क ब्यौरा

नाम :

पता :

दूरभाष सं. :

मोबाईल सं. :

ई-मेल :

फोटो पहचान पत्र सं. और अवसान की तारीख

6. पत्राचार का पता (यदि उपरोक्त 3 से भिन्न है)

7. दूरभाष सं. ----- मोबाईल सं. -----

फैक्स सं. ----- ई-मेल -----

8. विनिर्मित की जाने वाली प्रस्तावित खाद्य वस्तुएं

क्र.सं.	खाद्य मद का नाम	प्रतिदिन कि.ग्राम में मात्रा या वार्षिक मीट्रिक टन

यदि आवश्यक हो तो अलग प्रति संलग्न करें।

यदि पहले ही विधिमान्य अनुज्ञप्ति -- तो पिछले तीन वर्षों के दौरान विनिर्मित प्रत्येक प्रवर्ग के खाद्य की वार्षिक मात्रा का उल्लेख करें।

9. खाद्य उत्पादवार अधिष्ठापित क्षमता (प्रतिदिन) -----

10. डेरी इकाईयों के लिए

(i) आवेदक के स्वामित्व और प्रबंध के अधीन दुग्ध ठंडा करने वाले केंद्रों (एमसीसी) थोक (बल्क) में दुग्ध ठंडा करने वाले केंद्रों (एमएमसी) का अवस्थान और संस्थित क्षमता।

क्र.सं.	एमसीसी/बीएमसी का नाम और पता	अधिष्ठापित क्षमता

यदि आवश्यक हो तो अलग प्रति संलग्न करें।

(ii) प्रतिदिन प्रयोग/हथालन की जाने वाली दूध की औसत मात्रा

(क) उतरते मौसम में -----

(ख) चढ़ते मौसम में -----

(iii) विनिर्मित किए जाने वाले दुग्ध उत्पाद और उनकी विनिर्माण क्षमता (टन/वर्ष)

(1)-----

(2)-----

(3)-----

11. विलायक निष्कर्षित तेल, वितैलित चूर्ण और खाद्य आटा के लिए :

(i) विलायक निष्कर्षित कारबार का ब्यौरा

तेल युक्त सामग्री का नाम	बीज या गरी या कंक से	विलायक निष्कर्षित तेल, वितैलित चूर्ण और खाद्य आटा						वनस्पति तेल
		अपरिष्कृत	क्लिवित	क्लिवित और विरजित	परिष्कृत	वितैलित चूर्ण	खाद्य आटा	

यदि पहले ही विधिमान्य अनुज्ञप्ति है - पिछले तीन वर्षों के दौरान विनिर्मित प्रत्येक उत्पाद की मात्रा का उल्लेख करें।

(ii) मिल मालिक (प्रपीड़क) या विलायक निष्कर्षणकर्ता द्वारा तेलयुक्त सामग्री, जो उसके द्वारा उत्पादित या उपांत की गई है या उसके द्वारा उत्पादित विलायक निष्कर्षित तेल के शोधन के लिए प्रयोग किए गए कारखाने या कारखानों का नाम और पता

12. प्रयुक्त किया जाने वाला स्वीकृत विद्युत भार या एच.पी. और हार्सपावर

13. क्या इकाई विश्लेषणात्मक प्रयोगशाला से युक्त है

यदि हां, तो इसका ब्यौरा दें

14. विनियम 5(1) के परंतुक के अनुसार अन्य विधियों के अधीन अनुदत्त अनुज्ञप्ति के नवीकरण या अंतरण की दशा में - वह अवधि जिसके लिए अनुज्ञप्ति अपेक्षित है (1 से 5 वर्ष) -----

15. मैंने/हमने खाद्य सुरक्षा और मानक (अनुज्ञप्ति और रजिस्ट्रीकरण) विनियम, 2011 के उपबंधों के अनुसार अनुज्ञप्ति फीस के निमित्त -----रुपए की धनराशि डिमांड ड्राफ्ट सं----- (----- को संदेय) द्वारा भेज दी हैं।

(आवेदक/प्राधिकृत हस्ताक्षरकर्ता के हस्ताक्षर)

उपाबंध - 1 •

घोषणा

मैं, श्री/कु./श्रीमती ----- पुत्र/पुत्री श्री ----- निवासी ----- सत्यनिष्ठा से प्रतिज्ञान और घोषणा करता हूँ/ करती हूँ कि मेरे द्वारा इसमें दी गई सभी जानकारी और विशिष्टियाँ मेरी जानकारी के अनुसार सही और सत्य हैं। मैं यह भी घोषणा करता हूँ/ करती हूँ कि मेरे द्वारा/ माध्यम से किए जा रहे या किए जाने के लिए प्रस्थापित खाद्य कारबार खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, तद्विधिन अधिनियमित विनियमों/उप-विधियों, और विनिर्दिष्ट रूप से भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण या समय-समय पर इसके निमित्त प्राधिकृत अन्य व्यक्ति द्वारा प्रकाशित रजिस्ट्रीकरण और अनुज्ञप्ति विनियमों की अनुसूची-4 के अधीन उपबंधित स्वास्थ्य और स्वच्छता संबंधी परिपाटियों पर भार्गवदर्शक सिद्धांतों के अनुरूप है।

तारीख :

(हस्ताक्षर)

उपाबंध - 2

राज्य / केंद्रीय अनुज्ञापन प्राधिकारी को अनुज्ञप्ति के लिए किए गए नये आवेदन के साथ संलग्न किए जाने वाले दस्तावेज

1. स्वत्वधारी/ भागीदार या प्राधिकृत हस्ताक्षरकर्ता द्वारा सम्यक् रूप से भरा हुआ और हस्ताक्षरित प्ररूप-ख (दोहरी प्रति में)।
2. प्रसंस्करण इकाई का मीटरों/ वर्गमीटरों में परिमाण और सक्रियाधार क्षेत्र आबंटन को दर्शित करते हुए ब्लूप्रिंट/ ले-आउट प्लान।
3. निदेशकों की सूची, पूर्ण पते और संपर्क ब्यौरे के साथ
4. उपस्करों और मशीनरी का नाम और सूची, संख्यांक, अधिष्ठित क्षमता और प्रयुक्त अश्व शक्ति सहित।
5. स्वत्वधारी/भागीदार/ निदेशक (निदेशकों)/प्राधिकृत हस्ताक्षरकर्ता के सरकारी प्राधिकारी द्वारा जारी किया गया फोटो पहचान पत्र और पते का सबूत।
6. खाद्य प्रवर्ग की सूची जिन्हें विनिर्मित करने का इच्छुक है (विनिर्माताओं की दशा में)
7. विनिर्माता द्वारा नामनिर्देशित उत्तरदायी व्यक्ति के नाम और पते सहित प्राधिकार-पत्र और इसके साथ ही वैकल्पिक उत्तरदायी व्यक्ति का नाम और पता, उसमें निहित शक्तियों को उपदर्शित करते हुए, अर्थात् निरीक्षणों, नमूने लेने, पैक और प्रेषित करने में अधिकारियों की सहायता करना।
8. किसी मान्यता प्राप्त/लोक स्वास्थ्य प्रयोगशाला से खाद्य में संघटक के रूप में प्रयुक्त किए जाने वाले जल की पेयता संबंधी पुष्टि करने के लिए जल के नाशकजीव अवशिष्ट सहित विश्लेषक की रिपोर्ट (रासायनिक और जीवाणु संबंधी) जिसमें प्रयोगशाला के उस प्राधिकृत प्रतिनिधि का नाम जिसने नमूना लिया था तथा नमूने लेने की तारीख उपदर्शित हो।
9. परिसरों के कच्चे का सबूत (विक्रय-विलेख/किरायानामा/ बिजली का बिल, आदि)
10. फर्म गठित करने के निमित्त भागीदारी विलेख/शपथपत्र ज्ञापन और संगम अनुच्छेद।
11. सहकारिता की दशा में कूप अधिनियम-1861/बहु राज्य सहकारी सोसाइटी अधिनियम, 2002 के अंतर्गत प्राप्त प्रमाणपत्र की प्रति।
12. पुनः लेबल लगाने वाले की दशा में विनिर्माता का अनापत्ति प्रमाणपत्र।
13. खाद्य सुरक्षा प्रबंध व्यवस्था योजना या प्रमाणपत्र, यदि कोई है।
14. दुग्ध और दुग्ध उत्पाद प्रसंस्करण इकाईयों की दशा में दूध-संग्रह केंद्रों के अवस्थान सहित दूध का स्रोत या दूध के उपार्जन के लिए योजना।
15. मीट और मीट प्रसंस्करण संयंत्रों के लिए कच्ची सामग्री का स्रोत।
16. पैकेजबंदपेय जल, पैकेजबंद खनिज जल और/या कार्बनिकृत जल की विनिर्माण इकाईयों की दशा में संघटक के रूप में प्रयुक्त किए जाने वाले जल की किसी मान्यता प्राप्त / लोक स्वास्थ्य प्रयोगशाला से नाशकजीव अवशिष्ट की रिपोर्ट, जिसमें प्रयोगशाला के प्राधिकृत प्रतिनिधि का नाम जिसने नमूना लिया था और तारीख और कच्चे जल का स्रोत तथा उपचार संयंत्र उपदर्शित हो।
17. प्रत्यावर्तित योजना, जहां कहीं भी लागू हो, इन ब्यौरों सहित कि उत्पाद किन्हे वितरित किए जाएंगे।
18. नगरपालिका या स्थानीय निकाय और राज्य प्रदूषण नियंत्रण बोर्ड से, सिवाय अधिसूचित औद्योगिक क्षेत्र की दशा में, अनापत्ति प्रमाणपत्र।
इन विनियमों से पूर्व विद्यमान अन्य विधियों के अधीन दी गई अनुज्ञप्ति के नवीकरण और अंतरण के लिए शामिल किए जाने वाले दस्तावेज
1. पूर्ववर्ती अनुज्ञप्ति अनुदत्त करने के दौरान दिए गए दस्तावेजों या दी गई जानकारी में कोई परिवर्तन।
2. योजना या खाद्य सुरक्षा प्रबंधन प्रणाली की योजना अंगीकृत प्रमाणपत्र (केंद्रीय अनुज्ञापन के अधीन इकाईयों के लिए प्रत्यायित अधिकरणों से प्रमाणपत्र प्राप्त करना होगा)
3. कर्मचारों की सूची, उनके चिकित्सा प्रमाणपत्र के साथ।
4. सक्रिया के तकनीकी भारसाधक कार्मिक का नाम, अर्हता और ब्यौरा।

अनुज्ञप्ति की शर्तें

सभी खाद्य कारबारकर्ता अपने खाद्य कारबार के अनुक्रम के दौरान सभी समयों पर निम्नलिखित शर्तों का पालन किया जाना सुनिश्चित करेंगे:
खाद्य कारबारकर्ता :-

1. प्ररूप-ग में अनुदत्त अनुज्ञप्ति की एक सही प्रति सभी समयों पर परिसरों के किसी प्रमुख स्थान पर प्रदर्शित करेंगे।
2. अनुज्ञापन प्राधिकारियों या उनके प्राधिकृत कार्मिक को परिसरों में आवश्यक पहुंच देंगे।
3. प्राधिकारियों को क्रियाकलापों/अनुज्ञप्ति की अंतर्वस्तु में किसी परिवर्तन या उपांतरणों के बारे में सूचित करेंगे।
4. उत्पाद प्रक्रिया का पर्यवेक्षण करने के लिए कम से कम एक तकनीकी व्यक्ति को नियोजित करेंगे। उत्पाद प्रक्रिया का पर्यवेक्षण करने वाले व्यक्ति के पास कम-से-कम रसायन विज्ञान/ जैव विज्ञान/खाद्य और पोषण/ सूक्ष्म जीव विज्ञान विषय के साथ विज्ञान में डिग्री होगी या खाद्य प्रौद्योगिकी/ डेरी प्रौद्योगिकी/ डेरी सूक्ष्म जीव विज्ञान/ डेरी रसायन/ डेरी इंजीनियरी/ तेल प्रौद्योगिकी/ पशु-चिकित्सा विज्ञान/ होटल प्रबंधन और कंटेरिंग प्रौद्योगिकी में डिग्री या डिप्लोमा या कारबार की विनिर्दिष्ट अपेक्षाओं से संबंधित किसी अन्य विद्या में किसी मान्यता प्राप्त विश्वविद्यालय या संस्थान से कोई डिग्री या डिप्लोमा या इसके समतुल्य अर्हता हो।
5. आवधिक वार्षिक विवरणी 1 अप्रैल से 31 मार्च तक प्रत्येक वर्ष की 31 मई तक प्रस्तुत करेंगे। दूध और दुग्ध उत्पादों के संग्रहण दृष्टान्त विनिर्माण के लिए छाप्ती विवरणियां भी प्रस्तुत करेंगे, जैसाकि विनिर्दिष्ट है (1 अप्रैल से 30 सितंबर तक की विवरणी 30 नवंबर से पहले और 1 अक्टूबर से 31 मार्च तक की विवरणी)
6. यह सुनिश्चित करेंगे कि अनुज्ञप्ति में उपदर्शित उत्पाद से भिन्न किसी उत्पाद का इकाई में उत्पादन नहीं किया जाएगा।
7. खाद्य कारबार के प्रवर्ग के अनुसार अनुसूची-4 में यथा विनिर्दिष्ट कारखाने की स्वच्छता और स्वास्थ्य के मानकों तथा कर्मचारों के स्वास्थ्य को बनाए रखेंगे।
8. उत्पादन, कच्ची सामग्री के उपयोग और विक्रय का दैनिक अभिलेख अलग-अलग रजिस्ट्रों में बनाए रखेंगे।
9. यह सुनिश्चित करेंगे कि उपयोग की जाने वाली कच्ची सामग्री का स्रोत और मानक उत्तम क्वालिटी के हों।
10. खाद्य कारबारकर्ता किसी खाद्य पदार्थ का विनिर्माण, भंडारकरण या विक्रय के लिए अभिदर्शित अथवा उसके विक्रय की अनुज्ञा किसी ऐसे परिसर में नहीं देगा जो किसी शौचालय, मुत्रालय, नलिका, नाली या गंदे और कूड़ा-करकट डालने वाले स्थान से अनुज्ञापन प्राधिकारी के समाधानप्रद रूप में उचित प्रकार से अलग नहीं किया गया है।
11. मशीन और उपकरणों की नियमित सफाई के लिए क्लीन-इन-प्लेस प्रणाली (जहां-कहीं आवश्यक हो) सुनिश्चित करेंगे।
12. इन विनियमों के अनुसार खाद्य उत्पादों में सभी सुसंगत रासायनिक और सूक्ष्म जैविकीय संदूषणों का परीक्षण उत्पादन सुनिश्चित करने के लिए ऐतिहासिक डाटा और जोखिम निर्धारण के आधार पर बारंबार के रूप में यथा अपेक्षित है और छह मास में एक बार मान्यताप्राप्त और खा.सु. और मा. अधि. द्वारा अधिसूचित प्रयोगशालाओं से कराना सुनिश्चित करेंगे।
13. यह सुनिश्चित करेंगे कि उत्पाद का उसके उपाजित या स्रोत के स्थान से लेकर उपयोक्ता के पास पहुंचने तक संपूर्ण प्रदाय कड़ी के दौरान यथासंभव अपेक्षित तापमान बनाए रखा जाए और इसमें उत्पाद को ठंडा करना, परिवहन करना, भंडारकरण करना आदि भी सम्मिलित है।
14. विनिर्माता/आयातक/वितरक, खाद्य उत्पादों का क्रय और विक्रय केवल अनुज्ञप्तिधारी/रजिस्ट्रीकृत विक्रेताओं से/को हो करेगा और उसका अभिलेख रखेगा।

अन्य शर्तें

1. ऐसे होटलों, रेस्तरांओं और अन्य खाद्य स्टालों के स्वत्वधारी जो नमकीन, मिठाइयां या अन्य खाद्य पदार्थों का विक्रय करते हैं या विक्रय के लिए अभिदर्शित करते हैं, एक सूचनापट्ट लगाएंगे जिसमें आशयित क्रेताओं की जानकारी के लिए ऐसे पदार्थों की एक पृथक् सूची होगी जो की, खाद्य तेल, वनस्पति और अन्य वसाओं में पकाए गए हों।

2. खाद्य कारबारकर्ता जो पकाया या तैयार किया गया खाद्य बेचना है, एक सूचनापट्ट संप्रदर्शित करेगा जिसमें ऐसे खाद्यों की प्रकृति अंतर्विष्ट होगी जो वह विक्रय के लिए अभिदर्शित करता है।
3. प्रत्येक विनिर्माता, (जिसके अंतर्गत घानी प्रचालक भी है) या मक्खन, घी, वनस्पति, खाद्य तेल और अन्य वसाओं का थोक विक्रेता है, एक रजिस्टर रखेगा जिसमें विनिर्मित, प्राप्त और बेची गई मात्रा का और उसके विनिर्माणशाला या कारबार के स्थान से भेजे गए पदार्थों के प्रत्येक परंषण का गंतव्य स्थान दर्शित किया जाएगा और वह निरीक्षण करने के लिए ऐसा रजिस्टर, जब भी अनुज्ञापन प्राधिकारी द्वारा ऐसा करने की अपेक्षा की जाए, प्रस्तुत करेगा।
4. वनस्पति तेल, खाद्य तेल और अन्य उत्पादों का उत्पादक या विनिर्माता इस अधिनियम के अधीन अनुज्ञप्ति के लिए तब तक पात्र नहीं होगा, जब तक कि नमूनों के विश्लेषणात्मक परीक्षण के लिए उसके पास स्वयं की प्रयोगशाला सुविधा नहीं है।
5. उत्पादक द्वारा विलायक निष्कर्षित तेल, 'अर्ध-परिष्कृत', या 'अपरिष्कृत श्रेणी-1', खाने योग्य मूंगफली आटा या खाने योग्य नारियल का आटा, या दोनों का प्रत्येक विक्रय या स्टॉक की संचलन सीधे रजिस्ट्रीकृत प्रयोगकर्ताओं को किया जाएगा न कि किसी अन्य व्यक्ति को किया जाएगा, और ऐसा विक्रय या संचलन किसी तृतीय पक्षकार के माध्यम से नहीं किया जाएगा।
6. किसी रजिस्ट्रीकृत प्रयोगकर्ता द्वारा विलायक-निष्कर्षित तेल, खाने योग्य मूंगफली के आटे या खाने योग्य नारियल के आटे, या दोनों की खरीदी गई प्रत्येक मात्रा का प्रयोग उसके द्वारा अपने स्वयं के कारखाने में पूरी तरह से आशयित प्रयोजन के लिए किया जाएगा और किसी अन्य व्यक्ति को पुनर्विक्रय या अन्यथा अंतरित नहीं की जाएगी।

परंतु इस उपखंड की कोई बात निम्नलिखित के विक्रय या संचलन के लिए लागू नहीं होगी :

- (i) करारजिया का तेल
 - (ii) कुसुम का तेल
 - (iii) महुआ का तेल
 - (iv) नीम का तेल
 - (v) (vi) इमली के बीज का तेल
 - (vii) भारतीय मानक संस्थान प्रमाणन चिह्न से युक्त खाने योग्य मूंगफली का आटा
 - (viii) भारतीय मानक संस्थान प्रमाणन चिह्न से युक्त खाने योग्य नारियल का आटा
7. कोई खाद्य कारबारकर्ता किसी ऐसे खाद्य तेल का तब तक विक्रय या वितरण या विक्रय के लिए प्रस्थापना या किसी व्यक्ति को विक्रय के प्रयोजन के लिए प्रेषित या परिदान नहीं करेगा जिसे इन विनियमों में विनिर्दिष्ट रीति में पैक नहीं किया गया है, चिह्नित नहीं किया गया है या लेबल नहीं लगाया गया है, जब तक कि खाद्य सुरक्षा आयुक्त द्वारा विनिर्दिष्ट परिस्थितियों में और विनिर्दिष्ट समय के लिए और उन कारणों से, जो लेखबद्ध किए जाएं, राजपत्र में लोकहित में जारी अधिसूचना द्वारा इस शर्त से विनिर्दिष्ट रूप से छूट न दी गई हो।

प्ररूप 'घ' -1

(विनियम 2.1.13 देखें)

वार्षिक विवरणी

(दूध और दूध उत्पादों से भिन्न कारबार)

1. अनुज्ञप्तिधारी का नाम और पता -----
2. खाद्य उत्पादों के विनिर्माण/पुनः पैकिंग/पुनःलेबल लगाने के लिए प्राधिकृत परिसरों का पता :
3. अनुज्ञप्ति सं. -----
4. टन में उत्पादित/हथालन किया गया/आयातित/और निर्यातित खाद्य उत्पादों की मात्रा दर्शित करते हुए विवरण :

[illegible]

प्ररूप 'घ' - 2

(विनियम 2.1.13 देखें)

दूध और दुग्ध उत्पादों के लिए छमाही विवरणी

----- को समाप्त होने वाली अवधि के लिए

(क) 1 अप्रैल से 30 सितंबर तक -----

(ख) 1 अक्टूबर से 31 मार्च तक -----

1. अनुज्ञप्तिधारी का नाम और पता -----

2. दूध और दुग्ध उत्पादों के उत्पादन के लिए प्राधिकृत परिसरों का पता :

3. अनुज्ञप्ति सं. ----- निर्गम/विधिमान्यता की तारीख-----

दूध का प्रकार	कुल मात्रा (टनों में)	कुल वसा अंश (मीट्रिक टन)	औसत		कुल एसएनएफ अंतर्वस्तु (मीट्रिक टन)	दूध का रु./प्रति कि.ग्रा. मूल्य	वसा का रु./प्रति कि.ग्रा. मूल्य	एसएनएफ का रु./प्रति कि.ग्रा. मूल्य
1	2	3	4		5	6	7	8
			वसा%	एसएनएफ%				
			क	ख				
क) अपने स्रोत								
गाय								
भैंस								
मिश्रित								
ख) दूध अन्य स्रोतों द्वारा की गई आपूर्ति								
गाय								
भैंस								
मिश्रित								
जोड़ (कआ)								

दुग्ध उत्पाद का नाम	खरीद का स्रोत	खरीदी गई कुल मात्रा (मीट्रिक टन)	औसत वसा%	औसत एसएनएफ%	उपयोग की गई मात्रा (मीट्रिक टन)	अंतिम अतिशेष (मीट्रिक टन)
1. एसएमपी						
2. डब्ल्यूएमपी						
3. मक्खन तेल						
4. सफेद मक्खन						

तरल दूध या दुग्ध उत्पाद बनाने के लिए उपयोग किया गया	पूर्ण दुग्ध चूर्ण (मीट्रिक टन)*	मखनिया दुग्ध चूर्ण (मीट्रिक टन)	मखन तेल (मीट्रिक टन)	सफेद मखन (मीट्रिक टन)*
---	---------------------------------	---------------------------------	----------------------	------------------------

- उतरते मौसम में (अप्रैल-सितंबर)
- चढ़ते मौसम में (अक्टूबर-मार्च)

અન્ય દુગ્ધ ઉત્પાદ

- उतरते मौसम में (अप्रैल-सितंबर)
- चढ़ते मौसम में (अक्टूबर-मार्च)

उप-जोड़ कुल जोड़

7. उत्पादित और बेचे गए दूध उत्पादों और स्टॉक की स्थिति का ब्यौरा

उत्पाद का नाम कृपया इस प्ररूप में नीचे उल्लिखित सभी उत्पादों के नामों की सूची बनाएं	प्रारंभिक स्टॉक (मीट्रिक टन)	दूध और दुग्ध उत्पादों का उत्पादन (मीट्रिक टन)	औसत वसा% एसएनएफ%	दूध और दुग्ध उत्पादों की बिक्री (मीट्रिक टन)	समापन स्टॉक (मीट्रिक टन)
1	2	3	4	5	6
योग					

8. दूध का दुग्ध उत्पादों में रूपांतरण, जो अन्य डेयरियों से कराया गया

दूध का प्रकार	मात्रा (हजार लिटर प्रति दिन)	औसत वसा%	औसत एसएनएफ%	रूपांतरित उत्पाद का नाम	मात्रा (मीट्रिक टन)
1	2	3	4	5	6
गाय का दूध					
भैंस का दूध					
मिश्रित दूध					
सांद्रित दूध					

9. दूध विपणन

	दूध का प्रकार	बिक्री की मात्रा (हजार लिटर प्रति दिन)	औसत वसा%	औसत एसएनएफ%	उपभोक्ता मूल्य रु. प्रति लिटर
(क) खुदरा बेचा गया दूध					
उप-जोड़ क					
(ख) अन्य डेयरियों को थोक में बेचा गया दूध					
उप-जोड़ ख					
कुल जोड़ (क)+(ख)					

10. अधि में विनिर्मित और निर्यात किए गए दुग्ध उत्पादों की मात्राओं को उनके बिक्री मूल्यों के साथ दर्शाने वाला विवरण

दुग्ध उत्पाद का नाम	बाल्टी/ बेसल/ किसी अन्य पैकेज (जैसे पीपी) या थोक पैकेज का आकार	मात्रा (मीट्रिक टन में)	दुग्ध उत्पादों का औसत वसा/ एसएनएफ (%)		पैकिंग का प्रति किलोग्राम या प्रति इकाई मूल्य रुपए	मूल्य रु. में	निर्यातित/ आयातित मात्रा (कि.ग्रा. में)	देश या निर्यात के पतन का नाम	प्रति किलोग्राम अथवा पैकिंग का यूनिट सीआईएफ/ एफओबी दर रुपए	मूल्य रुपए में	टिप्पणियां
1	2	3	4 क	4 ख	5	6	7	8	9	10	11

प्रत्येक अनुज्ञापितधारी द्वारा निरीक्षणों के लिए उपरोक्त जानकारी का ब्यौरा देते हुए एक रजिस्टर बनाया रखा जाएगा।

उन दुग्ध उत्पादों के नाम, जिनकी सूची सारणी 8 के स्तंभ संख्या 1 में रखी जानी अपेक्षित है।

क्रीम	योगहर्ट
सफेद मक्खन	मखनिया दूध
टेबुल मक्खन	लस्सी
मक्खन तेल	पनीर
घी	खोआ
मखनिया दुग्ध चूर्ण	खोआ मिठाइयां
पूर्ण दुग्ध चूर्ण	सुरुचिकारित दूध पास्तुरीकृत
डेयरी क्वाइटनर	सुरुचिकारित दूध विसंक्रमित किया गया
शिशु दुग्ध खाद्य	यूएचटी दूध
शिशु फार्मूला	आइस्क्रीम
माल्टयुक्त दुग्ध खाद्य	केसीन
दही/कई	लेक्टोस
श्रीखंड/अमरखंड	छेने के पानी का चूर्ण
मखनिया दुग्ध चूर्ण	अनुज्ञापित में अनुज्ञात कोई अन्य दुग्ध उत्पाद
संघनित दूध	

प्ररूप ड

गारंटी का प्ररूप

(विनियम 2.1.14 (2) देखें)

बीजक संख्या -----

स्थान -----

प्रेषक: -----

तारीख: -----

सेवा में

विक्रय की तारीख	वस्तु की मात्रा और स्वरूप/ब्राण्ड नाम, यदि कोई है	बैच संख्या या कोड संख्या	मात्रा	मूल्य
1	2	3	4	5

मैं/हम एतद्वारा प्रमाणित करता/करते हैं कि इस बीजक में उल्लिखित खाद्य/खाद्य पदार्थ का स्वरूप और मात्रा का ऐसा होना आवश्यक है जैसा कि इसका/इनका तात्पर्यित होना चाहिए।

विनिर्माता/वितरक/व्यौहारी के हस्ताक्षर

विनिर्माता/पैकर का नाम और

पता (पैक की गई वस्तु की दशा में)

अनुज्ञाप्ति सं. (जहां कहीं लागू हो)

अनुसूची - 3

(विनियम 2.1.3 देखें)

अनुज्ञप्ति अनुदत्त करने/नवीकरण करने/वार्षिक रजिस्ट्रीकरण/अनुज्ञप्ति की फीस रुपयों में

1. Fees for Registration

- | | |
|---|-------------|
| 1. <u>रजिस्ट्रीकरण के लिए फीस</u> | 100 रु. |
| 2. <u>केंद्रीय अनुज्ञापन प्राधिकारी द्वारा जारी की की गई अनुज्ञापन के लिए फीस</u> | 7500 रु. |
| 3. <u>राज्य अनुज्ञापन प्राधिकारी द्वारा जारी की गई अनुज्ञप्ति के लिए फीस :</u> | |
| 1. विनिर्माता/मिल मालिक | |
| (i) प्रतिदिन 1 मीट्रिक टन से ऊपर उत्पाद या 10,001 से 50,000 एलपीडी दूध या 501 से 2500 मीट्रिक टन वार्षिक दुग्ध ठोस | 5000/- रुपए |
| (ii) 1 मीट्रिक टन से नीचे उत्पाद या 501 से 10,000 एलपीजी दूध या 2.5 मीट्रिक टन से 500 मीट्रिक टन वार्षिक दुग्ध ठोस | 3000/- रुपए |
| 2. होटल - 3 सितारा या इससे ऊपर | 5000/- रुपए |
| 3. रेस्तरां/बोर्डिंग, हाऊस, क्लब आदि, खाद्य परोसने वाले, कैटीन (विद्यालय, महाविद्यालय, कार्यालय, संस्था), भोजन व्यवस्थापक (कंटेनर), खानपान प्रबंध के साथ, बैंकवेट हाल, भोजन-विक्रेता जैसे डब्बा वाला आदि। 2000/- रुपए | |
| 4. कोई अन्य खाद्य कारबारकर्ता | 2000/- रुपए |

किसी आवेदक द्वारा अनुज्ञप्ति के लिए सन्दत्त की गई फीस किसी भी परिस्थिति में प्रतिदेय नहीं होगी।

द्विप्रति में रजिस्ट्रीकरण या अनुज्ञप्ति जारी किया जाना

- (1) जहां कोई रजिस्ट्रीकरण प्रमाणपत्र या अनुज्ञप्ति गुम हो गई है, नष्ट हो गई है, फट गई है, विरुपित हो गई है या विछिन्न हो गई है, वहां आवेदक विधिमान्यता की अवधि के दौरान, प्रशान्य अनुज्ञप्ति फीस की दस प्रतिशत फीस संलग्न करके अनुलिपि प्रति के लिए आवेदन कर सकेगा।
- (2) ऐसा कोई आवेदन प्राप्त होने पर, अनुज्ञापन प्राधिकारी आवेदक को यथास्थिति, रजिस्ट्रीकरण प्रमाणपत्र या अनुज्ञप्ति की अनुलिपि प्रति, अनुदत्त करेगा जिस पर मुख्यतः "अनुलिपि" शब्द लिखा होगा।

भुगतान का ढंग:

खाद्य कारबारकर्ता द्वारा भुगतान बैंक ड्राफ्ट या ऑनलाइन अंतरण या ट्रेजरी चालान के जरिए या अनुज्ञप्ति प्राधिकारी द्वारा विनिर्दिष्ट किसी अन्य उचित तरीके से किया जाएगा।

अनुसूची - 4

(विनियम 2.1:2 देखें)

खाद्य कारबारकर्ताओं द्वारा अनुसरण करने के लिए स्वास्थ्य और स्वच्छता संबंधी साधारण पद्धतियाँ

विधायी अवधारणा के विषय के रूप में यह मान्यता दी जाती है और घोषणा की जाती है मानव पोषाहार के क्षेत्र में देश विनिर्माण के प्रयोजनों हेतु के उपभोक्ता के स्वास्थ्य और भलाई के लिए सुरक्षित, स्वच्छ और स्वास्थ्यप्रद खाद्य अपरिहार्य है; कि अधिकतर खाद्य एक क्षयशील वस्तु है और संदूषण तथा मिलावट होना संभाव्य है; दूध - मांस, सेवा संस्थापकों आदि के उत्पादन, उत्पादों और वितरण हेतु न्यूनतम स्वच्छता और स्वास्थ्य संबंधी शर्तों को आवश्यक समझा गया है।

स्थापन, जिसमें खाद्य कारबारकर्ता द्वारा, चाहे वह इन विनियमों में अधिकथित सैनियमों के अनुसार रजिस्ट्रीकरण प्रमाणपत्र धारक है या अनुज्ञप्ति धारक है, खाद्य की उठाई-धराई की जाती है, प्रसंस्कृत, विनिर्मित, भंडारित, वितरित किया जाता है और इन खाद्यों की उठाई-धराई करने वाले व्यक्तियों के कार्य स्वच्छता और स्वास्थ्य संबंधी अपेक्षाओं, खाद्य सुरक्षा के उपायों और नीचे यथा विनिर्दिष्ट अन्य मानकों के अनुरूप होंगे। आवश्यक शर्तों का अनुपालन सुनिश्चित करना खाद्य कारबारकर्ता की जिम्मेदारी भी मानी जाएगी।

किसी परिसर में विनिर्मित खाद्य की सुरक्षा सुनिश्चित करने के लिए ये मूलभूत आवश्यक शर्तें हैं और खाद्य कारबारकर्ता निरंतर यह प्रयास करेंगे कि पहले निर्धारित की गई अवधि के भीतर 'ईडिया एचएसीसीपी' मानक प्राप्त करने के लक्ष्य से परिसरों में सफाई और स्वच्छता की दशाओं में सुधार किया जाए।

भाग-1 : रजिस्ट्रीकरण के लिए आवेदन करने वाले छोटे खाद्य कारबारकर्ताओं द्वारा अनुसरण की जाने वाली स्वास्थ्य और स्वच्छता संबंधी साधारण पद्धतियाँ

(विनियम 2.1.1(2) देखें)

रजिस्ट्रीकरण प्राधिकारी द्वारा इकाइयों का निरीक्षण किए जाने का निर्देश दिए जाने की दशा में, निरीक्षण में इस बात की पुष्टि की जानी चाहिए कि इकाई द्वारा यथासंभव निम्नलिखित उपाय किए गए हैं:

खाद्य विनिर्माता/प्रसंस्करणकर्ता/कारवाईकर्ता के लिए स्वास्थ्य और स्वच्छता संबंधी शर्तें

खाद्य विनिर्माता/प्रसंस्करणकर्ता के लिए स्वास्थ्य और स्वच्छता संबंधी अपेक्षाएं ऐसे स्थान, जहां खाद्य पदार्थ विनिर्मित किए जाते हैं, निम्नलिखित अपेक्षाओं का पालन करेंगे :

1. परिसर स्वच्छता वाले स्थानों पर अवस्थित होंगे और आस-पास गंदगी नहीं होगी। सभी नई इकाइयां पर्यावरणीय रूप से प्रदूषित क्षेत्रों से दूर स्थापित की जाएंगी।
2. खाद्य विनिर्माण का कारबार करने के लिए परिसर में विनिर्माण और भंडार करने के लिए पर्याप्त जगह होनी चाहिए ताकि समग्र स्वच्छ वातावरण बनाया जा सके।
3. परिसर स्वच्छ, पर्याप्त प्रकाश व्यवस्था सहित और संवातित होंगे तथा चलने-फिरने के लिए पर्याप्त खाली जगह होंगी।
4. फर्श और दिवारें अच्छी हालत में बनाए रखी गई होनी चाहिए। ये चिकनी और साफ करने में आसान होनी चाहिए।
5. प्रत्येक दिन के कारबार के बंद होने पर परिसर को किसी तुरंत-प्रभावी कीड़ेमार स्प्रे द्वारा कीटमुक्त किया जाएगा। कारबार के संचालन के दौरान कोई स्प्रे नहीं किया जाएगा अपितु इसकी बजाए परिसरों में घुसी मक्खियों को मारने के लिए मक्खीमार तख्ती/पट्टी का प्रयोग करना चाहिए। खिड़कियां, दरवाजे और अन्य खुले स्थानों पर जाली या स्क्रीन जो भी उपयुक्त हो, फिट किए जाएंगे ताकि परिसर को कीटमुक्त बनाया जा सके। विनिर्माण में प्रयुक्त किया जाने वाला जल पीने योग्य (पोटेबल) होगा और यदि अपेक्षित हो, तो जल का रसायनिक और सूक्ष्म जैविकीय परीक्षण नियमित अंतरालों पर किसी मान्यताप्राप्त प्रयोगशाला से कराया जाएगा।
6. परिसरों में पीने योग्य जल की निरंतर आपूर्ति सुनिश्चित की जाएगी। आन्तरायिक जल आपूर्ति की दशा में, पर्याप्त भंडार करने की व्यवस्था की जाएगी।
7. जब उपस्कर और मशीनें नियोजित की जाएं तो ऐसे डिजाइन की होंगी कि सफाई करना आसान हो। आधानों, मेजों, मशीनों के कार्यरत भागों आदि की सफाई के लिए प्रबंध किए जाएंगे।

8. खाद्य की निर्मिति, पैक करने या भंडार करने में कोई ऐसा बरतन, आधान या अन्य उपस्कर प्रयुक्त नहीं किया जाएगा, जिसके प्रयोग से स्वास्थ्य के लिए हानिकारक धातु संदूषक होने की संभावना हो (तांबे या पीतल के बरतनों में उचित लाइनिंग होगी)।
9. कारबार के बंद होने पर सभी उपस्करों को साफ करके धोकर, सुखाकर और चट्टा लगाकर रखा जाएगा जिससे कि यह सुनिश्चित किया जा सके कि कवक, फफूंद और पर्याक्रमक की वृद्धि न हो।
10. सभी उपस्करों को दिवारों से दूर रखा जाएगा जिससे कि उचित निरीक्षण किया जा सके।
11. प्रभावशाली जल-निकास व्यवस्था होनी चाहिए और अपशिष्ट जल के व्ययन का उपबंध होना चाहिए।
12. प्रसंस्करण और निर्मिति में काम करने वाले कर्मकार स्वच्छ पेटबंद, दस्तानों और टोपियों का प्रयोग करेंगे।
13. संक्रामक रोगों से ग्रस्त व्यक्तियों को काम करने की अनुज्ञा नहीं दी जाएगी। कोई चोट या सभी समयों पर ढक कर रखा जाएगा और ऐसे व्यक्ति को खाद्य के सीधे संपर्क में आने के लिए अनुज्ञित नहीं किया जाएगा।
14. खाद्य की उठाई-धराई करने वाले सभी व्यक्ति अपने नाखूनों को काटकर और साफ रखेंगे तथा कार्य प्रारंभ करने से पूर्व और प्रत्येक बार प्रसाधन का प्रयोग करने के बाद साबुन, डिटरजेंट और पानी से अपने हाथों को साफ करेंगे। खाद्य की उठाई-धराई प्रक्रियाओं के दौरान शरीर के अंगों, बालों में खुजली करने से बचा जाए।
15. खाद्य की उठाई-धराई करने वाले सभी व्यक्ति जेवर, नकली नाखून या ऐसी अन्य वस्तु पहनने से बचें जो खाद्य पदार्थों में गिर सकती है और अपने चेहरे या बालों को भी न छुएं।
16. परिसरों के भीतर खाना, चबाना, धूम्रपान करना, थूकना और नाक साफ करना प्रतिषिद्ध होगा।
17. सभी वस्तुएं जो भंडारित की जाती हैं या विक्रय के लिए आशयित हैं, संदूषण से बचाने के लिए ढककर रखी जाएंगी।
18. खाद्यों के परिवहन में प्रयुक्त यानों को मरम्मत कराकर और साफ करके रखा जाना चाहिए।
19. खाद्य पदार्थ जब पैक किए गए रूप में या आधानों में परिवहन किए जाएं, तो अपेक्षित तापमान बनाए रखा जाएगा।
20. कीटनाशियों/पीड़क जन्तुनाशकों को विनिर्माण/भंडारकरण/उठाई-धराई क्षेत्रों से दूर अलग रखा जाएगा और पृथक रूप से भंडारित किया जाएगा।

क. विनिर्माण/प्रसंस्करण से भिन्न इकाइयों और फेरी वाले खाद्य विक्रेताओं के लिए स्वच्छता और स्वास्थ्य संबंधी अपेक्षाएं

1. संदूषण के संभावित स्रोतों जैसे अवस्थान कूड़े, अपशिष्ट जल, प्रसाधन सुविधाओं, खुले नालों और आवारा पशुओं से बचा जाना चाहिए।
2. विक्रय-गाड़ियों के तल जो खाद्य या खाद्य भंडार के बर्तनों के संपर्क में हैं ठोस, जंग/क्षारण रोधी सामग्री के बनी होंगी और साफ और अच्छी हालत में रखी जाएंगी। विक्रय-गाड़ियों को धूप, आंधी और धूल से संरक्षित किया जाएगा और जब प्रयोग में न हों, तो खाद्य का विक्रय करने वाली गाड़ियों को स्वच्छ स्थान पर और उचित रूप से संरक्षित रखा जाएगा।
3. उपभोक्ताओं द्वारा भोजन परोसने और खाने की प्रक्रिया में उत्पादित किसी अवशिष्ट के लिए भोजन स्टाल या विक्रय गाड़ी मालिकों द्वारा ढक्कन सहित कूड़ेदानों की व्यवस्था की जाएगी।
4. विक्रय-गाड़ियों के पृष्ठ भाग धरातल से कम से कम 60 से 70 से.मी. ऊपर स्वच्छ, अभेद्य, साफ करने में आसान (स्टेनलैस स्टील जैसे) होंगे।
5. विक्रय के स्थल, मेजें, तिरपाल, बेंच और बोक्स, कप-बोर्ड, कांच के केसिज आदि साफ और सुव्यवस्थित होंगे।
6. खाना पकाने के पात्र और क्राकरी साफ और अच्छी हालत में होंगे। ये टूटे हुए/चिप्पी लगे हुए नहीं होंगे।
7. कारबार के बंद होने पर सभी आधानों को साफ करके, धोकर और सुखाकर रखा जाएगा जिससे कि यह सुनिश्चित किया जा सके कि कवक, फफूंद और पर्याक्रमक की वृद्धि से बचा जा सके।
8. सफाई, धुलाई और खाना पकाने के लिए इस्तेमाल किया जाने वाला जल पेय प्रकृति का होगा।
9. परिवरहित पेय जल (जल शोधक द्वारा अभिक्रियित जल जैसे बोटलबंद उबला हुआ/निस्संदेह जल) उचित ढंग से ढका हुआ और संरक्षित आधानों में होगा और इसे स्वच्छ तथा धूल तथा गंदगी से दूर संरक्षित क्षेत्र में ढके आधानों में भंडारित किया जाएगा।

10. खाना पकाने, भंडारकरण और परोसने का कार्य कंडमियम, सीसे, अखाद्य श्रेणी की प्लास्टिक और अन्य विषैली सामग्री के बने पात्रों में नहीं किया जाएगा।
11. प्रत्येक सक्रिया के पश्चात् पात्रों का कचरा साफ किया जाएगा, निचोड़ा जाएगा, डिटरजेंट से रगड़ा जाएगा और चलते पानी के नीचे धोया जाएगा। पात्रों को पोंछने का कार्य साफ कपड़े से किया जाएगा। हाथ पोंछने और तलों की सफाई के लिए अलग-अलग कपड़े इस्तेमाल किए जाएंगे। पर्श साफ करने के लिए इस्तेमाल किया गया कपड़ा, मेजों का तल और कार्यक्षेत्र साफ करने के लिए इस्तेमाल नहीं किया जाएगा और बर्तन पोंछने के लिए, खाना पकाने वाले, खाद्य की उठाई-धराई करने वाले या परोसने वाले व्यक्ति को, जहां आवश्यक हो, दस्ताने और एपरन का इस्तेमाल करना चाहिए। वह हैड पहनेगा और काम करते समय हमेशा अपना मुंह ढककर रखेगा।
12. गद्द या रौटी का अवचूर्ण प्लेटों या पात्रों पर फूक मारकर नहीं हटाया जाएगा।
13. संक्रामक रोग से ग्रस्त व्यक्ति को काम करने के लिए अनुज्ञात नहीं किया जाएगा।
14. खाद्य की उठाई-धराई करने वाले व्यक्ति अपने नाखूनों को काटकर और साफ रखेंगे तथा कार्य प्रारंभ करने से पूर्व और प्रत्येक बार प्रसाधन का प्रयोग करने के पश्चात् साबुन, डिटरजेंट और पानी से अपने हाथों को धोएंगे।
15. खाद्य की उठाई-धराई करने वाले व्यक्ति जेवर, नकली नाखून या अन्य ऐसी वस्तुएं पहनने से बचेंगे जो खाद्य में गिर सकती हैं तथा अपने चेहरे और बालों को छुने से भी बचेंगे।
16. सभी वस्तुएं जो भंडारित की जाती हैं या विक्रय के लिए आशयित हैं, संदूषण से बचाने के लिए ढक कर रखी जाएंगी। खाद्य केवल खाद्य श्रेणी प्लास्टिक आधानों में भंडारित किया जाना चाहिए ताकि रिसाव से बचा जा सके।
17. परिसरों के भीतर खाना, चबाना, धूम्रपान करना, थूकना और नाक साफ करना प्रतिषिद्ध होगा।
18. खाद्य वस्तुएं प्रतिदिन की आवश्यकता के अनुसार तैयार की जानी चाहिए या पकाई जानी चाहिए ताकि वह न बचें। बची हुई खाद्य वस्तुओं का इस्तेमाल, इसकी उपयोग या इस्तेमाल के लिए इसकी सुरक्षा सुनिश्चित किए बिना नहीं करना चाहिए। बची हुई खाद्य वस्तुओं के आशयित इस्तेमाल के तुरंत बाद रेफ्रिजरेटर में रखी जानी चाहिए।
19. खाद्य-वस्तुओं का भंडारकरण करने के लिए प्रत्येक वस्तु की स्पष्ट पहचान के साथ पर्याप्त संख्या में टैक मुहैया कराए जाएंगे। खाद्य के प्रत्येक वर्ग के लिए, जहां-कहीं संभव हो, उचित उपखंड प्रदान किए जाएंगे।
20. कूड़ेदान टाइट ढक्कन वाला होगा और निश्चित स्थानों पर ट्रांसफरिंग कंटेन्स से इसे प्रतिदिन साफ किया जाएगा।
21. सामिष और निरामिष मर्दे अलग-अलग होनी चाहिए।
22. दाग-धब्बे, बर्फ के कण और खाद्य कण हटाने के लिए फ्रिज को सप्ताह में कम से कम एक बार साफ किया जाना चाहिए। फ्रिज में तापमान 4° सें. - 6° सें. की रेंज में होना चाहिए।
23. बेचे जाने की इकाई की प्रास्थिति ऐसी स्थानों में होनी चाहिए जिन्हें स्थानीय यातायात या पैदल चलने वालों को बाधा हो या अस्वच्छ अवस्थिति के निकट नहीं होना चाहिए।

भाग - II

(विनियम 2.1.1(4) देखें)

अनुज्ञाति के लिए आवेदन करने वाले सभी खाद्य कारबारकर्ताओं द्वारा अनुसरण की जाने वाली स्वास्थ्य और स्वच्छता संबंधी साधारण अपेक्षाएं

ऐसे स्थापन, जिनमें खाद्य कारबारकर्ता द्वारा खाद्य पदार्थों को संचालित, प्रसंस्कृत, विनिर्मित, पैक, भंडारित, और वितरित किया जा रहा है और ऐसे व्यक्ति, जो खाद्य पदार्थों के साथ व्यवहार कर रहे हैं, नीचे यथा विनिर्दिष्ट स्वच्छता और स्वास्थ्य संबंधी अपेक्षा, खाद्य सुरक्षा उपयोग और अन्य मानकों के अनुरूप होने चाहिए। आवश्यक अपेक्षाओं का पालन किए जाने की उत्तरदायित्व भी खाद्य कारबारकर्ता का सम्पन्ना जाएगा।

यह विनिर्दिष्ट नीचे अपेक्षाओं के अतिरिक्त खाद्य कारबार, खाद्य कारबार के क्रियाकलापों में ऐसी कार्यवाइयों की पहचान करेगा जो खाद्य सुरक्षा सुनिश्चित करने के लिए संकट पूर्ण है और यह सुनिश्चित करेगा कि पर्याप्त सुरक्षा प्रक्रियाओं की पहचान की गई है, उन्हें कार्यान्वित करके, अनुरक्षित और नियत कालिक रूप से उनका पुनर्विलोकन किया गया है।

1. अवस्थान और परिवेश

1.1 खाद्य स्थापन पर्यावरिक रूप से प्रदूषित क्षेत्रों और ऐसे औद्योगिक क्रियाकलापों, जो अनिष्टकारी धुआँ, अपर्य्व गंध, वाष्प, अत्यधिक कालिख, धूल, रसायनिक, जैविक उत्सर्जन या प्रदूषण पैदा करते हैं और जिनसे खाद्य संदूषण की गंभीर आशंका है, जलप्लावित क्षेत्रों, नाशकजीवों का संक्रमण प्रवृत्त क्षेत्रों और ऐसे क्षेत्र, जहाँ ठोस या द्रव अपशिष्ट को प्रभावशाली रूप से हटाया नहीं जा सकता है, से दूर अवस्थापित किया जाएगा।

1.2 यदि पास स्थित अन्य पर्यावरण संदूषण उद्योग का जोखिम है तो सक्षम संदूषण से विनिर्माण इकाई को सुरक्षित रखने समुचित उपाय किए जाने चाहिए।

1.3 विनिर्माण परिसर की पहुँच किसी आवासीय क्षेत्र में सीधे नहीं होनी चाहिए।

2. खाद्य स्थापन परिसरों का अभिन्यास और डिजाइन

जहाँ तक संभव हो, खाद्य स्थापन के अभिन्यास द्वारा अग्रिम खाद्य प्रक्रिया/विनिर्माण प्रक्रिया प्रवाह सुनिश्चित किया जाएगा जैसेकि प्रक्रिया में पूर्ववर्ती उपायों से प्रतिसंदूषण का पश्चात्कर्ती उपायों (अर्थात् पैक करना, रवाने के लिए तैयार करना, रवाने के लिए तैयार खाद्य पदार्थों को बांटना) में परिहार किया जाएगा।

2.1 फर्श दीवारें अप्रेक्ष्य, अनअवशोषक, धुलाई योग्य और अविचैली सामग्री की बनाई जाएंगी और प्रचालन के लिए समुचित ऊँचाई तक उसकी सतह चिकनी होनी अपेक्षित है। दीवारों की सतह की स्थिति सुदृढ़ रखी जाएगी जिससे उनकी सफाई करने और जहाँ आवश्यक हो वहाँ रोगणुमुक्त करने में सहजता हो जाएगी।

2.2 दरवाजों की चिकनी और अनअवशोषित सतह बनाई जाएगी जिससे उनकी सफाई और जहाँ आवश्यक हों, कीटाणु रहित करने में आसानी हो जाएगी।

2.3 खाद्य प्रसंस्करण/खाद्य सेवा वाले क्षेत्र का फर्श में पर्याप्त और समुचित जल निकासी होगी और जहाँ आवश्यक हो रोगणुमुक्त करने में आसानी होगी। पर्याप्त जल निकासी को सुकर बनाने के लिए फर्श समुचित रूप से ढलावदार होगा और जल निकासी का प्रवाह खाद्य तैयार/विनिर्माण प्रक्रिया प्रवाह की दिशा में उल्टी दिशा में किया जाएगा।

2.4 नाली से प्रसंस्करण क्षेत्र में कीटों और कृतकों के प्रवेश के निवारण के लिए स्थान में पर्याप्त नियंत्रण किए जाने चाहिए।

2.5 खिड़कियाँ, दरवाजों और बाहर के पर्यावरण की ओर खुलने वाले अन्य निकास ऐसी जाली और कीट-सह-स्क्रीन से सज्जित किए जाएंगे जो परिसर को मक्खी और अन्य कीटों/नाशिकीटों/जीव-जन्तुओं से संरक्षा करने में प्रयोज्य हो और दरवाजों में स्वतः बंद होने वाले ट्रिग लगे होंगे। जाली और स्क्रीन इस प्रकार की होनी चाहिए कि सफाई करने के लिए आसानी से हटाई जा सके।

2.6 कोई भी व्यक्ति किसी ऐसे परिसर में किसी खाद्य मद का विनिर्माण, भंडारण नहीं करेगा या विक्रय के लिए नहीं रखेगा या विक्रय की अनुज्ञा नहीं देगा, जो अनुज्ञापति अधिकारी की संतुष्टि के अनुसार किसी प्राइवी, यूरीनल, सल्लेज, ड्रेन या खराब अवशिष्ट सामग्री के भंडारण के स्थान से अलग किया हुआ न हो।

3. उपस्कर और आधान

3.1 ऐसे उपस्कर और आधान, जो खाद्य पदार्थ के संपर्क में आते हैं और जिनका खाद्य पदार्थ की उठाई-धराई, भंडारण, तैयारी, प्रसंस्करण, पैक करने और परोसने में उपयोग किया जाता है, जंगरोधक सामग्रियों से बने होंगे जो ऐसी सामग्री को विषाक्त न करे।

3.2 उपस्कर और पात्र जिनका प्रयोग खाद्य के विनिर्माण में किया जाए, सभी समयों पर अच्छी हालत में और मरम्मत कराकर तथा स्वच्छ और साफ हालत में रखा जाएगा। ऐसे किसी पात्र या आधान का प्रयोग किसी अन्य प्रयोजन के लिए नहीं किया जाएगा।

3.3 ऐसे प्रत्येक पात्र या आधान में जिसमें विक्रय के लिए आशयित कोई खाद्य या खाद्य संघटक है सर्वदा या तो कसकर फिट होने वाला एक आवरक लगाया जाएगा या उसे एक समुचित रूप से कसे हुए ढक्कन से या मजबूती से कसे हुए आवरक या जाली या बुनाव की अन्य सामग्री से जो इतने महीन हो जिससे खाद्य की धूल, मैल, और मक्खियाँ और अन्य कीटनाशियों से पूर्ण रूप से संरक्षण किया जा सके, बंद या ढककर रखा जाएगा।

3.4 ऐसे कोई पात्र या आधान जिसका उपयोग विक्रय के लिए आशयित किसी खाद्य या खाद्य संघटक के विनिर्माण या निर्मित के लिए उसे रखने के लिए किया जाता है किसी स्थान में नहीं रखा जाएगा जिसमें अशुद्ध वायु या धूल या किसी बासक, हानिकर या क्षतिकर गैस या पदार्थ या किसी अन्य हानिकर या क्षतिकर निस्सरण उच्छ्वसन या दुर्गन्ध के कारण, ऐसा पात्र या आधान के संदूषित होने की और उसके द्वारा खाद्य को हानिकर बनाने की संभावना हो।

3.5 उपस्कर ऐसे अवस्थित, डिजाइन और बनाए जाएंगे जिससे उसके आशय के अनुसार उसका पर्याप्त रखरखाव और सफाई की जा सके और उत्तम स्वास्थ्य पद्धति को, जिसके अंतर्गत मानीटर और संपरीक्षा करना भी है, सुकर बनाया जा सके।

3.6 उपस्करों और उपकरणों को साफ और विसंक्रमित करने के लिए समुचित सुविधाएं हों, विशेष रूप से क्लिनिंग-इन-प्लेस (सीआईपी) पद्धति अपनायी जाए।

3.7 अपशिष्ट, उपयोगोत्पाद अखाद्य या खतरनाक पदार्थों के लिए उपस्कर और आधान विनिर्दिष्ट रूप से पहचानने योग्य और उपयुक्त रूप से सन्निहित होंगे।

3.8 सफाई करने वाले रसायन और अन्य खतरनाक पदार्थ रखने के लिए प्रयुक्त आधान की पहचान की जाएगी और विद्वेषपूर्ण या आकस्मिक खाद्य संदूषण को रोकने हेतु भंडारित किए जाएंगे।

3.9 अपशिष्ट जल की निकासी व्यवस्था/ मलस्राव उपचार संयंत्र का लगाया जाना भंडारित किए।

3.10 सभी मदें, फिटिंग्स और उपस्कर जो स्पर्श होते हैं और संपर्क में आते हैं, को:

- ऐसी रीति में अच्छी हालत में रखा जाना चाहिए ताकि जब कभी आवश्यक हो, तो उन्हें साफ और विसंक्रमित किया जा सके;
- चिप लगे कलाई किए हुए आधानों का प्रयोग नहीं किया जाएगा। स्टेनलैस स्टील/ एल्युमिनियम/शीशे के आधान, मग, जग, ट्रे आदि जो खाद्य पकाने और भंडारण करने के लिए उपयुक्त, प्रयोग किए जाएंगे। पिटल के बर्तनों पर अक्सर अस्तर लगाया जाएगा।

4. सुविधाएं

4.1 जल प्रदाय

4.1.1 यदि किसी संघटक के रूप में और खाद्य पदार्थ की उठाई-धराई, प्रसंस्करण और पकाने के लिए जल अपेक्षित है तो केवल ऐसा पेयजल भंडारण, वितरण और तापमान नियंत्रण की समुचित सुविधाओं सहित उपयोग किया जाएगा।

4.1.2 खाद्य की उठाई-धराई, धुलाई के लिए इस्तेमाल किया जाने वाला जल ऐसी किस्म का होना चाहिए कि वह तैयार खाद्य मदों को असुरक्षित बनाने के लिए कोई खतरा उत्पन्न न करे या संदूषित न करे।

4.1.3 जल भंडारण टैंकों की आवधिक रूप में सफाई की जाएगी और उसका अभिलेख रजिस्टर में अनुरक्षित रखा जाएगा।

4.1.4 अपेय जल का प्रयोग किया जा सकता है बशर्ते ऐसा जल केवल ऐसे उपस्करों को साफ करने जो खाद्य, भाप के उत्पादन, अग्नि-शमन और प्रशीतन उपस्करों के संपर्क में है। आशयित है और यह भी कि इस प्रयोजन के लिए अधिष्ठापित की गई पाइपें इस जल के अन्य प्रयोजनों के लिए प्रयोग को अपवर्जित करती हों और कच्ची सामग्री, डेयरी उत्पादों या पैक किए गए और परिसर में रखे गए प्रसंस्कृत खाद्य उत्पादों के संदूषण का प्रत्यक्ष या अप्रत्यक्ष कोई जोखिम विद्यमान न हो।

4.1.5 अपेय जल की पाइपों और पीने योग्य जल की पाइपों से स्पष्ट रूप से विभेद किया जाएगा।

4.2 बर्तनों/उपस्करों की सफाई

बर्तनों और उपस्करों की सफाई, विसंक्रमित करने के लिए पर्याप्त सुविधाएं प्रदान की जाएंगी। ठंडे और गर्म की आपूर्ति की पर्याप्त सुविधा होगी चाहिए। ये सुविधाएं स्वच्छ होनी चाहिए और जहां आवश्यक हो विसंक्रमित हों बेहतर हो, जिनके जो कच्चे खाद्य को धोने के लिए उपयोग किया जाता है, पृथक रखा जाए और उसे पात्र धोने या अन्य प्रयोजनों के लिए प्रयोग किया जाए।

4.3 कच्ची सामग्री की धुलाई

कच्चे खाद्य की धुलाई के लिए पर्याप्त सुविधाएं प्रदान की जानी चाहिए। खाद्य को धोने के लिए प्रत्येक हौदी (सिक) (या अन्य सुविधाएं) में गर्म और ठंडे पानी का पर्याप्त आपूर्ति होनी चाहिए। इन सुविधाओं को साफ रखा जाना चाहिए और जहां आवश्यक हो, विसंक्रमित किया जाना चाहिए। जो सिक कच्चे खाद्य पदार्थों को धोने के लिए प्रयुक्त की जाए उसे अलग रखा जाए और इसका प्रयोग बर्तन धोने या किसी अन्य प्रयोजन के लिए न किया जाए।

4.4 बर्फ और वाष्प

खाद्य पदार्थ के साथ सीधे संपर्क में आने वाली बर्फ और वाष्प, पेयजल से बनाई जाएगी और उसमें 4.1.1 के अधीन विनिर्दिष्ट अपेक्षाओं का अनुपालन किया जाएगा। बर्फ और वाष्प का उत्पादन, उसकी उठाई-धराई और भंडारण, उन्हें किसी भी संदूषण में संरक्षित करने के लिए किया जाएगा।

4.5 जल निकासी और अपशिष्ट व्ययन

4.5.1 जिस स्थान पर खाद्य की उठाई-धराई होती है, पकाया जाता है या विनिर्मित किया जाता है, उस स्थान से खाद्य अपशिष्ट और अन्य अपशिष्ट सामग्री नियतकालिक रूप से हटायी जाएगी। उचित ढक्कनदार, वरियत: जिसे खोलते समय छूने की आवश्यकता न पड़े, उपयुक्त आकार का कूड़ेदार, अपशिष्ट सामग्री एकत्र करने के लिए परिसर में उपलब्ध कराया जाएगा। इसे प्रतिदिन खाली किया जाएगा और किसी निष्कीटन से धोया जाएगा तथा अगली बार इस्तेमाल करने से पहले सुखाया जाएगा।

4.5.2 मल और बहि स्रोत (टोस, द्रव्य और गैस) का व्ययन कारखाना/पर्यावरण प्रदूषण नियंत्रण बोर्ड की अपेक्षाओं के अनुरूप किया जाएगा। पर्याप्त जल निकासी, अपशिष्ट व्ययन प्रणाली और सुविधाओं का प्रबंध किया जाएगा और उन्हें ऐसी रीति में डिजाइन और निर्मित किया जाएगा जिससे खाद्य या पेय जलापूर्ति को संदूषण के जोखिम को दूर रखा जा सके।

4.5.3 अपशिष्ट का भंडारण ऐसी रीति में अवस्थित किया जाएगा कि वह खाद्य प्रसंस्करण, भंडारण क्षेत्र, खाद्य स्थापन के भीतर और बाहर का पर्यावरण को संदूषित न करे और अपशिष्ट ढक्कनदार आधानों में रखा जाएगा और अपशिष्ट को ढक्कनदार अवधानों में रखा जाएगा और इसे नियमित अंतराल पर हटाया जाएगा।

4.5.4 कूड़ा-करकट/अपशिष्ट सामग्री का नियत कालिक व्ययन को अनिवार्य बनाया जाना चाहिए। परिसर के अंदर कोई भी अपशिष्ट सामग्री खुली न रखी जाए और परिसर के बाहर, स्थानीय नियमों और विनियमों, जिनमें प्लास्टिक और अन्य गैर-पर्यावरण अनुकूल सामग्रियों के नियम शामिल हैं, के अनुसार इनका व्ययन किया जाए।

4.6 कार्मिक सुविधाएं और प्रसाधन

4.6.1 कार्मिक सुविधाओं के अंतर्गत स्वच्छतापूर्वक हाथ धोने और सुखाने के पर्याप्त साधन सम्मिलित किया जाएगा जिसके अंतर्गत वॉशबेसिन और समुचित रूप में गरम और/या ठंडे पानी की आपूर्ति, पुरुषों और महिलाओं के लिए समुचित स्वच्छ डिजाइन के पृथक् शौचालय और कार्मिकों के लिए पर्याप्त पोशाक बदलने की सुविधाएं भी हैं, और ऐसी सुविधाएं उचित रूप से अवस्थित की जाएगी जिससे वे खाद्य प्रसंस्करण क्षेत्रों, उठाई-धराई या भंडारण क्षेत्रों के सामने न खुलें।

4.6.2 शौचालयों की संख्या स्थापन में कार्यरत कर्मचारियों (पुरुष/महिला) की संख्या पर निर्भर करेगी और कर्मचारियों को, जब वे खाद्य पदार्थों की उठाई-चढ़ाई करते हैं, स्वच्छता की आवश्यकता के प्रति जागरूक किया जाना चाहिए।

4.6.3 विश्राम कक्ष और जलपान गृह, खाद्य प्रसंस्करण और सेवा क्षेत्रों से पृथक् होंगे और इन क्षेत्रों का दरवाजा खाद्य उत्पादन, सेवा और भंडारण क्षेत्रों में सीधे नहीं खुलेगा।

4.6.4 'करने या न करने योग्य बातें' का अंग्रेजी या प्रत्येक व्यक्ति की समझ में आने वाली स्थानीय भाषा में उल्लेख करते हुए एक डिस्प्ले बोर्ड परिसर के अंदर मुख्य स्थान पर लगाया जाएगा।

4.7 वायु क्वालिटी और संवातन

प्राकृतिक और/या यांत्रिक संवातन प्रणाली, जिसके अंतर्गत वायु निस्संदक, एक्सास्ट फैन जहां अपेक्षित हो, भी है इस प्रकार डिजाइन और निर्मित की जाएगी जिससे वायु का प्रवाह संदूषित क्षेत्रों से स्वच्छ क्षेत्रों की ओर न हो।

4.8 प्रकाश व्यवस्था

कर्मचारियों/कर्मकारों को खाद्य उपक्रम का स्वास्थ्यवर्धक रीति में प्रचालन करने हेतु समर्थ बनाने के लिए खाद्य स्थापन के लिए पर्याप्त प्राकृतिक और कृत्रिम प्रकाश की व्यवस्था की जाएगी। प्रकाश फिक्सचर, जहां समुचित हो, यह सुनिश्चित करने के लिए संरक्षित किए जाने चाहिए कि खाद्य पदार्थ बिजली की फिटिंग की टूट-फूट द्वारा संदूषित नहीं हो।

5. खाद्य सक्रियाएं और नियंत्रण

5.1 कच्ची सामग्री का उपापन

5.1.1 किसी स्थापन द्वारा कोई ऐसी कच्ची सामग्री या उसके संघटक को ग्रहण नहीं किया जाएगा यदि उसे उसमें कतिपय ऐसे परजीवी, अवांछनीय सूक्ष्म जीवनाशक, जीवमार, पशु औषधियों या जीवविषाक्त, विघटित या बाह्य पदार्थ होने के बारे में विदित है जिसे सामान्य छंटाई और/या प्रसंस्करण द्वारा स्वीकार स्तर तक कम नहीं किया जा सकता है।

5.1.2 सभी कच्ची सामग्रियां, खाद्य संयोज्य और संघटक, जहां लागू हो, अधिनियम के अंतर्गत अधिकथित विनियमों और मानकों के अनुरूप होंगे।

5.1.3 कच्ची सामग्रियों, खाद्य संयोज्यों और संघटकों के अभिलेख और साथ ही उनके उपापन के स्रोतों को निरीक्षण के लिए रजिस्टर में अनुरक्षित रखा जाएगा।

5.1.4 सभी कच्ची सामग्रियों की जांच की जानी चाहिए और उसे भौतिक रूप से अच्छी तरह साफ किया जाना चाहिए।

5.1.5 कच्ची सामग्रियों का क्रय इतनी मात्रा में किया जाना चाहिए जो भंडारण/परिरक्षण क्षमता के अनुरूप हो।

5.1.6 पैकेज की गई कच्ची सामग्री की जांच, 'अवसान की तारीख'/'से पहले सर्वोत्तम'/'तक प्रयोग' तारीख, पैकिंग समेकन और भंडारण स्थितियों के लिए की जानी चाहिए।

5.1.7 उच्च जोखिम की संभावना वाले खाद्य का प्राप्ति तापमान 5° सै. पर या इससे कम होना चाहिए।

5.1.8 शीतित खाद्य का प्राप्ति तापमान - 18° सै. या इससे कम होना चाहिए।

5.2 कच्ची सामग्री और खाद्य का भंडारण

5.2.1 खाद्य भंडारण सुविधाएं इस प्रकार डिजाइन और सन्निर्मित की जाएंगी जिससे भंडारण के दौरान खाद्य को संदूषण से प्रभावी रूप से संरक्षित जाने में समर्थ हों, उसका पर्याप्त अनुरक्षण और सफाई की जा सके, नाशक जीवों की पहुंच को रोका जा सके और उन्हें पनपने से बचा जा सके।

5.2.2 कच्ची, प्रसंस्कृत/पैक की हुई खाद्य सामग्री के लिए, सामग्री के प्रकार और अपेक्षा के अनुसार, शीतागार की सुविधा प्रदान की जाएगी।

5.2.3 कच्ची, प्रसंस्कृत, अस्वीकृत, लौटाई जाने वाली और वापस की जाने वाली सामग्री या उत्पादों के भंडारण के लिए अलग प्रबंध किया जाएगा। ऐसे क्षेत्रों, सामग्रियों या उत्पादों को उपयुक्त रूप से चिह्नित और उन्हें सुरक्षित रखा जाएगा। कच्ची सामग्री और खाद्य पदार्थ को मुद्रित पैकिंग सामग्री, लेखन सामग्री, धातु वस्तुएं और सफाई करने वाली सामग्री/रसायनों से अलग रखा जाएगा।

5.2.4 कच्चे खाद्य पदार्थ, विशिष्ट रूप से मांस, कृकट और समुद्री खाद्य उत्पादों को कार्य प्रक्रमण क्षेत्र, प्रसंस्कृत, पके हुए और पैक उत्पादों से पृथक्कर: भंडारित किया जाएगा। क्रमशः खाद्य सामग्री/उत्पादों की खाने की अवधि बढ़ाने के लिए अपेक्षित तापमान और आर्द्रता के रूप में भंडारण की शर्तों को बनाए रखा जाएगा।

5.2.5 कच्ची सामग्री, संघटकों, प्रक्रियाधीन और जोलागूहों प्रसंस्कृत/पके हुए या पैक खाद्य उत्पादों का भंडारण स्टॉक चक्रानुक्रम प्रणाली एफआईएफ ओ (पहले बनाए गए पदार्थ की पहले खपत) के अधीन रहते हुए किया जाएगा।

5.2.6 कच्ची सामग्री, प्रक्रियाधीन और परिरूपित/परोसने के लिए तैयार उत्पादों के लिए विषाक्त रहित सामग्रियों से बने आधारों की व्यवस्था की जाएगी। खाद्य सामग्री रैको/पट्टिकाओं पर ऐसे भंडारित की जाएगी कि वे युक्ति युक्त रूप से फर्श (भूमि) से पर्याप्त ऊपर और दीवार से दूर रहे जिससे उसकी भलीभांति सफाई को सुकर बनाया जा सके और किसी नाशक जीवों से बचाया जा सके।

5.3 खाद्य प्रसंस्करण/तैयारी, पैकिंग और वितरण/सेवा

5.3.1 समय और तापमान नियंत्रण

5.3.1.1 खाद्य कारबार में ऐसी प्रणाली विकसित की जाएगी और उसे बनाए रखेगा जिससे यह सुनिश्चित किया जा सके कि जहां खाद्य की सुरक्षा और उपयुक्तता संकटपूर्ण है वहां समय और तापमान प्रभावी रूप से नियंत्रित है। ऐसे नियंत्रण में प्राप्त करना, प्रसंस्करण, पकाना, ठंडा करना, भंडारण, पैकिंग, वितरण और उपभोक्ता तक खाद्य की सेवा, जहां लागू हो, भी सम्मिलित है।

5.3.1.2 जब कभी शीतित खाद्य/कच्ची सामग्री का प्रयोग/उठाई धराई/ परिवहन किया जाता है, उचित सावधानी बरती जानी चाहिए ताकि पिघली हुई / हिमद्रवित सामग्री वापस न भंडारित हो जाए।

5.3.1.3 यदि गलन किया जाना अपेक्षित है तब केवल खाद्य के अपेक्षित भाग को ही एक समय गलाना चाहिए।

5.3.1.4 जब कभी खुली आग पर कुकिंग की जाती है, तो धुंए/भाप आदि के लिए चिमनी, उखावक (एग्जास्ट फेन) आदि की व्यवस्था की जाएगी।

5.4 खाद्य पैक करना

5.4.1 संदूषण, नुकसान को रोकने के लिए पैकिंग सामग्री से प्रसंस्कृत खाद्य उत्पादों को पर्याप्त संरक्षा उपलब्ध होगी और उन पर खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम तथा तद्दीन विनियमों के अधीन यथाअधिकथित अनुसार समुचित लेबल लगाने की प्रक्रिया की जाएगी।

5.4.2 प्राथमिक पैकिंग (अर्थात् वह पैकिंग जिसमें खाद्य या संघटक या संयोजी पैकिंग सामग्री के सीधे संपर्क में आते हैं) के लिए खाद्य श्रेणी खाद्य पैकिंग सामग्री का उपयोग किया जाए। एल्युमिनियम, प्लास्टिक और टिन जैसी पैकिंग सामग्रियों के लिए खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियमों और तद्दीन बनाए गए नियमों में यथा वर्णित मानकों का पालन किया जाए।

5.4.3 जहां पर पैकिंग सामग्री या गैसों का प्रयोग किया जाता है वह स्थान विषाक्त नहीं होगा और उससे भंडारण और उपयोग की विनिर्दिष्ट शर्तों के अधीन खाद्य और उपयुक्तता को खतरा उत्पन्न नहीं होगा।

5.5 खाद्य वितरण/परोसना (सेवा)

5.5.1 खाद्य कम से कम खराब हो, के लिए एक समुचित आपूर्तिशृंखला सम्मिलित की जाए। प्रसंस्कृत/पैक और/या खाने के लिए तैयार खाद्य की परिवहन और/या सेवा के दौरान पर्याप्त रूप से संरक्षण प्रदान किया जाएगा।

5.5.2 परिवहन या परोसने के दौरान खाद्य सुरक्षा और गुणवत्ता को बनाए रखने के लिए आवश्यक तापमान और आर्द्रता बनाए रखी जाएगी। वाहनों और/या आधानों को इस प्रकार डिजाइन किया जाएगा /बनाया जाएगा और अनुरक्षित रखा जाएगा जिससे कि उनमें खाद्य को संरक्षित करने के लिए अपेक्षित तापमान, आर्द्रता, वातावरण और अन्य आवश्यक स्थितियां प्रभावी रूप से बनाई रखी जा सकें। खाद्य पदार्थों के परिवहन/परोसने के लिए प्रयुक्त वाहन और/या आधान विषाक्त नहीं होंगे, खाद्य पदार्थों की किसी संदूषण से संरक्षा करने के लिए उन्हें स्वच्छ रखा जाएगा।

5.5.3 यानों और/या आधानों में के पात्रों को खाद्य पदार्थों से भिन्न किसी और के परिवहन के लिए, उस दशा में प्रयोग नहीं लाया जाएगा जहां कि इससे खाद्य पदार्थ संदूषित हो सकते हैं। जहां कि परिणामस्वरूप उसी वाहन या आधान का प्रयोग भिन्न-भिन्न खाद्य पदार्थों या शीघ्र क्षयशील खाद्य पदार्थों जैसे मछली, मांस, कुबकट, अंडे आदि के परिवहन के लिए किया जाता है। वहां प्रति संदूषण के जोखिम से बचने के लिए दो खेपों (लदानों) के बीच प्रभावपूर्ण सफाई और विसंक्रमण कराया जाएगा। खाद्य थोक परिवहन के लिए "केवल खाद्य उपयोग के लिए और केवल उसी प्रयोजन के लिए उपयोग किया जाए" स्पष्ट रूप से लिखा जाएगा और उसे चिह्नित किया जाएगा।

6. प्रबंधन और पर्यवेक्षण

6.1 उचित प्रबंधन के लिए एक विस्तृत मानक प्रचालन प्रक्रिया (एसओपी) साथ ही इसके पैकिंग, विप्रर्षण और भंडारण की प्रक्रिया विकसित की जाए जो सही बिंदु पर किसी समस्या की पहचान करने में सहायक होगी और इस प्रकार क्षति नियंत्रण प्रक्रिया में तेजी आएगी।

6.2 खाद्य कारबार में यह सुनिश्चित किया जाएगा कि तकनीकी प्रबंधकों और पर्यवेक्षकों के पास खाद्य स्वच्छता सिद्धांतों और योग्य पद्धतियों से संबंधित समुचित अर्हताएं हैं, पर्याप्त जानकारी और कौशल है, जो कि उन्हें खाद्य की सुरक्षा उसके उत्पादों की गुणवत्ता सुनिश्चित करने के लिए खाद्य के जोखिम को समझने/समुचित निवारक और सुधारात्मक कार्रवाई करने के लिए तथा प्रभावपूर्ण मानीटरिंग तथा पर्यवेक्षण के बारे में सुनिश्चित करने के लिए समर्थ बनाते हों।

7. खाद्य परीक्षण सुविधाएं

7.1 नियमों और विनियमों में अधिकथित विनिर्देशों/मानकों के अनुसार खाद्य सामग्री/खाद्य की भौतिक, सूक्ष्म जैविकीय और रसायनिक विश्लेषण करने के लिए एक सुसज्जित आधुनिक प्रयोगशाला परिसर के अंदर नियमित/नियत कालिक और जब भी अपेक्षित हो, परीक्षण करने के लिए स्थापित की जाएगी।

7.2 किसी संदेह या संभाव्य संदूषण की दशा में, खाद्य सामग्री/खाद्य का कारखाने से प्रेषित करने से पूर्व परीक्षण किया जाएगा।

7.3 यदि आंतरिक प्रयोगशाला सुविधा नहीं है, तब भा.खा.सु. एवं मा.प्रा. द्वारा किसी प्रत्यायित और अधिसूचित प्रयोगशाला के माध्यम से नियमित परीक्षण कराया जाएगा। शिकायत प्राप्त होने की दशा में और यदि ऐसा अपेक्षित हो, कंपनी स्वच्छता से आंतरिक प्रयोगशाला या किसी मान्यताप्राप्त प्रयोगशाला या भा.खा.सु. एवं मा.प्रा. द्वारा अधिसूचित प्रयोगशाला से परीक्षण करायी।

8. लेखा-परीक्षा दस्तावेजीकरण और अभिलेख

8.1 किसी दोष/जीएमपी में अंतराल/जीएचपी प्रणाली में किसी अंतराल का पता लगाने के लिए मानक प्रचालन प्रक्रिया (एसओपी) के अनुसार समस्त व्यवस्था की नियतकालिक संपरीक्षा की जाएगी।

8.2 खाद्य प्रसंस्करण/तैयारी, उत्पादन/पकाने, भंडारण, वितरण, परोसने, खाद्य क्वालिटी आवश्यकताओं, सफाई और स्वच्छता, नाशकजीव नियंत्रण और उत्पाद को वापस उठाने के समुचित अभिलेख रखे जाएंगे और उन्हें एक वर्ष से अधिक की अवधि अथवा उत्पाद को शेल्फ में रखने की अवधि तक, इनमें से जो भी अधिक हो, रखा जाएगा।

9. स्थापन परिसरों की स्वच्छता और अनुरक्षण

9.1 सफाई और अनुरक्षण

9.1.1 सफाई और स्वच्छता का एक कार्यक्रम तैयार किया जाएगा और उनका अनुपालन किया जाएगा तथा उसके अभिलेख को समुचित रूप से बनाए रखा जाएगा, जिसमें साफ किए जाने वाले विनिर्दिष्ट क्षेत्रों के और सफाई की आकृति, सफाई में अनुसरित की जाने वाली प्रक्रिया को, जिसके अंतर्गत सफाई के लिए प्रयोग किए जाने वाले उपस्कर तथा सामग्री भी है, उपदर्शित किया जाएगा। विनिर्माण में प्रयुक्त किए गए उपस्करों को प्रत्येक इस्तेमाल के पश्चात् दिन के अंत में साफ और विसंक्रमित किया जाए।

9.1.2 सफाई वाले रसायनों की उठाई धराई और उपयोग सावधानीपूर्वक विनिर्माता के अनुदेशों के अनुसार किया जाएगा और उनका भंडारण, खाद्य संदूषण के जोखिम से बचने के लिए, खाद्य सामग्रियों से पृथक् स्पष्टतः पहचान वाले आधानों में किया जाएगा।

9.2 नाशक जीव नियंत्रण प्रणाली

9.2.1 खाद्य स्थापनों को नाशक जीव की पहुंच रोकने के लिए और संभव प्रजनन स्थान दूर करने के लिए अच्छी मरम्मत की दशा में रखा जाएगा। छिद्रों, नालियों और अन्य ऐसे स्थानों की, जहां नाशक जीवों के पहुंचने की संभावना है, बंद दशा में या उन पर यथा अपेक्षित जाली/ग्रिल/फिट की जाएगी और पशुओं या नाशक जीवों को खाद्य स्थापन/परिसर में प्रवेश नहीं करने दिया जाएगा।

9.2.2 खाद्य सामग्रियों का भंडारण जमीन से ऊपर और दीवारों से दूर नाशकजीव-सह-आधानों में किया जाएगा।

9.2.3 नाशकजीव संदूषण तुरंत और खाद्य सुरक्षा या उपयुक्तता पर प्रतिकूल प्रभाव डाले बिना दूर किया जाएगा। खाद्य की सुरक्षा या उपयुक्तता की आंशका बिना अनुज्ञेय परिसीमाओं के भीतर अनुज्ञेय रसायन, भौतिक या जैविक कारकों से उपचार किया जाएगा। प्रयुक्त नाशक जीव कीटनाशी का अभिलेख अनुरक्षित रखा जाएगा।

10. व्यक्तिगत स्वास्थ्य

10.1 स्वास्थ्य प्रास्थिति

10.1.1 ऐसा कार्मिक, जिसे खाद्य के माध्यम से पारेषित होने वाले रोग या बीमारी से ग्रसित होने की बाबत ज्ञात है या संदेह है या उसे खाद्य के माध्यम से पारेषित होने वाले रोग या बीमारी का वाहक होने की बाबत ज्ञात है या संदेह है तो उसे खाद्य की उठाई धराई वाले क्षेत्र में प्रवेश करने की अनुज्ञा नहीं दी जाएगी यदि उससे खाद्य संदूषित होने की संभावना है। खाद्य कारबार ऐसी प्रणाली विकसित करेगा जिसके द्वारा इस प्रकार प्रभावित कोई व्यक्ति तुरंत बीमारी या बीमारी के लक्षण की रिपोर्ट प्रबंध समिति को करेगा और यदि नैदानिक रूप से या संक्रमणशील रूप से उपदर्शित किया गया है तो खाद्य की उठाई धराई करने वाले व्यक्ति की चिकित्सा परीक्षा की जाएगी।

10.1.2 खाद्य की उठाई-धराई करने वाले व्यक्तियों/स्थापन के कर्मचारियों का वर्ष में एक बार चिकित्सीय परीक्षण, यह सुनिश्चित करने के लिए कि वे किसी संक्रामक, सांसर्गिक और किसी अन्य संवहनशील रोग से मुक्त हैं, करने का प्रबंध किया जाएगा। रजिस्ट्रीकृत चिकित्सा व्यवसायी द्वारा हस्ताक्षरित इस परीक्षाओं का अभिलेख निरीक्षण के प्रयोजन के लिए रखा जाएगा।

10.1.3 कारखाने के कर्मचारियों को अनुसूची में टीका की सिफारिश किए गए के अनुसार की आंत्र रोग की बीमार के विषय में अनिवार्य रूप से अंतर्दी संबंधी रोगों के लिए टीका लगाया जाएगा और निरीक्षण के लिए अभिलेख रखा जाएगा।

10.1.4 किसी महामारी की दशा में, सभी कर्मचारों का टीकाकरण, वार्षिक टीकाकरण की बात को विचार में लिए बिना, किया जाएगा।

10.2 व्यक्तिगत स्वच्छता

10.2.1 खाद्य की उठाई धराई करने वाले व्यक्ति उच्च कोटि की व्यक्तिगत स्वच्छता को बनाए रखेंगे। खाद्य कारबार सभी खाद्य की उठाई धराई करने वाले व्यक्तियों के लिए पर्याप्त और उपयुक्त स्वच्छ सुरक्षात्मक वस्त्र, टोपी और जूतादि की व्यवस्था करेगा और खाद्य कारबार यह सुनिश्चित करेगा कि कार्य के समय खाद्य की उठाई धराई करने वाले व्यक्ति केवल स्वच्छ सुरक्षात्मक वस्त्र, टोपी जूतादि ही पहनेंगे।

10.2.2 खाद्य की उठाई धराई करने वाले व्यक्ति अपने हाथों को, जहां इसका परिणाम अन्य खाद्य पदार्थों का संदूषण हो सकता है, खाद्य की उठाई धराई के क्रियाकलापों के प्रारंभ में, प्रसाधन का उपयोग करने के तुरंत बाद और कच्चे खाद्य या कोई संदूषित सामग्री, औजार, उपस्कर या कार्य सतह की उठाई धराई के पश्चात् सदैव साबुन और स्वच्छ पेयजल से साफ करेंगे और उसके पश्चात् उन्हें हस्त शुष्क या साफ कपड़े की तौलिया या प्रयोज्य कागज से सुखाएंगे।

10.2.3 खाद्य की उठाई धराई के क्रियाकलापों में लगे खाद्य की उठाई धराई करने वाले व्यक्ति चाहे संरक्षित हो या असंरक्षित खाद्य के पास स्वयं को धूम्रपान से अलग रखेंगे, उस पर धूकेंगे नहीं, वहां कुछ चबाएंगे नहीं, उस पर छींके या खांसेंगे नहीं और खाद्य तैयार करने या खाद्य परोसने वाले क्षेत्रों में खाएंगे नहीं।

10.2.4 खाद्य की उठाई-धराई करने वाले व्यक्ति क्रमिक अंतरालों पर अपने नाखून और बालों को कटवाएं और खाद्य की उठाई-धराई करते समय अस्वास्थ्यकर साधनों को बढ़ावा न दें या न अपनाएं।

10.2.5 कच्ची सामग्रियों या खाद्य उत्पादों की उठाई-धराई में प्रत्यक्ष रूप से लगे व्यक्ति उच्च कोटि की व्यक्तिगत स्वच्छता बनाए रखेंगे। विशिष्ट रूप से :

(क) वे उन क्षेत्रों में जहां कच्ची सामग्री और खाद्य उत्पादों की उठाई-धराई या भंडारण होता है। धूम्रपान नहीं करेंगे, धूकेंगे नहीं, खाएंगे या पीएंगे नहीं;

(ख) प्रत्येक बार कार्य आरंभ करने से पूर्व कम-से-कम एक बार और जब भी उनके हाथ संक्रमित हुए हैं, अर्थात् खांसने/जम्हाई लेने/शौचालय जाने, दूरभाष का प्रयोग, धूम्रपान करने आदि के पश्चात् अपने हाथ धोएंगे;

(ग) कतिपय हाथ की आदतों जैसे नाक को रगड़ना, बालों में उंगली फेरना, आंखों, कानों और मुंह को रगड़ना, दाढ़ी खुरचना, शरीर के भागों पर खुजली करना आदि से बचेंगे जो कि खाद्य उत्पादों की उठाई-धराई से सहयुक्त होने पर अंतर्निहित रूप से खतरनाक है और कर्मचारी से जीवाणु का उत्पाद में इसकी निर्मिति के दौरान अंतरण होने से खाद्य संदूषण हो सकता है। ऐसे कार्यों के पश्चात् कार्य को पुनः प्रारंभ से पूर्व हाथों को, जब असंभव न हो, अच्छी तरह धोना चाहिए।

10.3 आगंतुक

10.3.1 सामान्यतः आगंतुकों को खाद्य की उठाई धराई वाले क्षेत्रों में जाने से रोका जाना चाहिए। तथापि, यह सुनिश्चित करने के लिए कि फर्श क्षेत्र पर आगंतुकों के कारण खाद्य सुरक्षा और स्वास्थ्य के साथ समझौता न हो, पूरी सावधानी बरती जानी चाहिए।

10.3.2 खाद्य कारबार यह सुनिश्चित करेगा कि आगंतुक उसके परिदर्शक खाद्य विनिर्माण, पकाने, तैयार करने, भंडारण या उठाई धराई करने वाले क्षेत्रों में, जहां समुचित हो, सुरक्षित वस्त्र पहनेंगे और इस धारा में परिकल्पित अन्य व्यक्तिगत स्वच्छता के उपबंधों का पालन करेंगे।

11. उत्पाद सूचना और उपभोक्ता जागरूकता

सभी पैक किए खाद्य उत्पादों पर लेबल लगा होगा और उस पर खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 और तद्विना बनाए गए विनियमों के अनुसार अपेक्षित सूचना होगी, जिससे यह सुनिश्चित किया जा सके कि खाद्य शृंखला में के प्रत्येक व्यक्ति को खाद्य पदार्थों की सुरक्षित और सही रूप में उठाई धराई करने, भंडारित करने, प्रसंस्कृत करने, तैयार करने और प्रदर्शित करने की बाबत उन्हें

समर्थ बनाने के लिए पर्याप्त और सुगम सूचना उपलब्ध करवा दी गई है और लाट और बैच का आसानी से पता लगाया जा सकता है और यदि आवश्यक हो तो उसे वापस किया जा सकता है।

12. प्रशिक्षण

12.1 खाद्य कारबार में यह सुनिश्चित किया जाएगा कि खाद्य की उठाई धराई करने वाले सभी व्यक्ति खाद्य को संदूषण या क्षय से संरक्षित रखने में उनकी भूमिका और उत्तरदायित्व से अवगत हैं। खाद्य की उठाई धराई करने वाले व्यक्तियों को आवश्यक जानकारी और कौशल प्राप्त है जो खाद्य प्रसंस्करण/विनिर्माण, पैकिंग, भंडारण और परोसने के लिए सुसंगत है जिससे खाद्य सुरक्षा और खाद्य की क्वालिटी सुनिश्चित की जा सके।

12.2 खाद्य कारबार में यह सुनिश्चित किया जाएगा कि खाद्य की उठाई धराई करने वाले सभी उनके कार्य के क्रियाकलापों, खाद्य की प्रकृति उसकी उठाई धराई, प्रसंस्करण, तैयारी, पैकिंग, भंडारण, परोसने और वितरण के अनुरूप खाद्य स्वच्छता और खाद्य सुरक्षा के पहलुओं की बाबत अनुदेशित और प्रशिक्षित है।

12.3 प्रशिक्षण, सुरक्षा अपेक्षाओं की जागरूकता का आवधिक निर्धारण तथा सक्षमता स्तर को रोजाना पर्यवेक्षण के साथ बनाए रखा जाएगा और यह सुनिश्चित करने के लिए जांच की जाएगी कि स्वच्छ खाद्य और (खाद्य सुरक्षा प्रक्रियाओं को प्रभावी रूप से किया जा रहा है।

12.4 प्रशिक्षण कार्यक्रम का नियमित रूप से पुनर्विलोकन किया जाएगा और जहां कहीं आवश्यकता हो, इसे अद्यतन बनाया जाएगा।

भाग - III

(विनियम 2.1.2(1)(5) देखें)

दूध और दुग्ध उत्पादों के विनिर्माण, प्रसंस्करण, भंडारण और विक्रय में कार्यरत खाद्य कारबारकर्ताओं द्वारा अनुसरण की जाने वाली विनिर्दिष्ट स्वास्थ्य और स्वच्छता संबंधी पद्धतियां

दूध एवं दुग्ध उत्पाद

भाग-2 के अतिरिक्त, ऐसे डेयरी स्थापन, जिनमें खाद्य कारबारकर्ता द्वारा डेयरी आधारित खाद्य की उठाई धराई, प्रसंस्करण, विनिर्माण, भंडारण, वितरण और अंततः विक्रय किया जाता है, और वे व्यक्ति जो इनकी उठाई-धराई करते हैं, के कार्य नीचे दी गई यथा विनिर्दिष्ट स्वच्छता और स्वास्थ्य संबंधी अपेक्षा, खाद्य सुरक्षा और अन्य मानकों के अनुरूप होंगे।

I. स्वच्छता संबंधी अपेक्षाएं

1. डेयरी स्थापनों के पास निम्नलिखित होगा :

(क) थोक में दुग्ध ठंडा करने की सुविधाओं सहित अपरिष्कृत सामग्रियों और पैक नहीं किए गए या रैपर्स में नहीं लपेटे गए डेयरी उत्पादों की चढ़ाई-उतराई, परिवहन और भंडारण के दौरान स्वास्थ्यप्रद उठाई-धराई और संरक्षा के लिए सुविधाएं होंगी ;

(ख) मानव उपभोग के लिए आशयित अपरिष्कृत सामग्रियों या डेयरी उत्पादों को रखने के लिए विशेष जलरोधी, जंगरोधी आधान होंगे। जहां ऐसे अपरिष्कृत या डेयरी उत्पाद वाहक नलियों के माध्यम से हटाए जाते हैं, वहां ऐसी वाहक नलियां इस प्रकार निर्मित और स्थापित की जाएंगी जिससे कि अन्य अपरिष्कृत सामग्रियों या डेयरी उत्पादों को संदूषण के जोखिम से बचाया जा सके ;

(ग) अपरिष्कृत जल व्ययन की व्यवस्था जो कि स्वास्थ्यप्रद है, और अनुमोदित होगी ;

(घ) डेयरी उत्पादों और कच्चे दूध का परिवहन करने के लिए प्रयुक्त किए गए टैंकों की सफाई और विसंक्रमण करने की सुविधाएं होंगी। इन आधानों को प्रत्येक उपयोग के बाद वच्छ किया जाना होगा।

2. डेयरी स्थापनों के उपयोक्ता भाग 2 के सूत्र 9.1 में यथाविनिर्दिष्ट सफाई कार्यक्रमों के अनुसार डेयरी उत्पादों को प्रति-संदूषण से बचाने के लिए समुचित उपाय करेंगे।

3. जहां कोई डेयरी स्थापन डेयरी उत्पादों से अंतर्विष्ट अन्य संघटकों के साथ ऐसे भराव खाद्य का उत्पादन करता है जो उष्मीय उपचारित नहीं किए गए हैं या कोई अन्य समकक्ष उपचार किया गया है, ऐसे डेयरी उत्पादों और संघटकों को प्रति-संदूषण से बचाने के लिए अलग-अलग भंडारित किया जाएगा।

4. उष्मीय उपचारित दुग्ध का उत्पादन या दुग्ध आधारित उत्पादों का विनिर्माण, जिनसे अन्य डेयरी उत्पादों के संदूषण को जोखिम हो सकता है, बिल्कुल अलग क्षेत्र में विनिर्मित किए जाएंगे।

5. उपकरण, आधान और अधिष्ठापन जो डेयरी उत्पादों के संपर्क में आते हैं या क्षयशील अपरिष्कृत सामग्री जो उत्पाद के दौरान प्रयुक्त की जाती है, साफ की जाएगी और यदि आवश्यक हो, तो एक सत्यापित और दस्तावेजी प्रोग्राम के अनुसार नःसंक्रमित किए जाएंगे।

6. उपस्कर, आधान उपकरण और अधिष्ठापन जो सूक्ष्म जैविकीय रूप से स्थिर डेरी उत्पादों के संपर्क में आते हैं और कमरे जिनमें उनको भंडारित किया जाता है, डेयरी स्थापन के उपभोक्ता/अधिष्ठाता द्वारा बनाए गए सत्यापित और दस्तावेजी खाद्य सुरक्षा प्रबंधन व्यवस्था के अनुसार साफ और विसंक्रमित किया जाएगा।

7. प्रयुक्त किए जाने वाले रोगाणुनाशक और इसी प्रकार के पदार्थ इस प्रयोग किए जाएंगे कि उनका मशीनों, उपस्कर, डेयरी स्थापन में रखा अपरिष्कृत सामग्री और डेयरी उत्पादों पर प्रतिकूल प्रभाव न हो। उन्हें स्पष्ट रूपसे पहचान योग्य आधानों में रखा जाएगा और जिन पर प्रयोग के लिए अनुदेशों सहित लेबल लगा होगा तथा इनका प्रयोग ऐसे उपकरणों और कार्य करने के उपस्करों को पीने योग्य पानी से प्रक्षालन करके किया जाएगा, यदि प्रदायकर्ता के अनुदेशों से अन्यथा उपदर्शित नहीं होता है।

II. व्यक्तिगत स्वच्छता संबंधी अपेक्षाएं

1. खाद्य कारबारकर्ता, अपरिष्कृत सामग्रियों या डेयरी उत्पादों का प्रत्यक्ष रूप से कार्य करने और उठाई-धराई करने के लिए केवल उन व्यक्तियों को नियोजित करेगा, यदि ऐसे व्यक्तियों ने भर्ती के समय एक स्वस्थ प्रमाणपत्र के माध्यम से उपभोक्ता के समाधानप्रद यह साबित किया है कि उस क्षमता में उनके नियोजन में कोई स्वास्थ्य संबंधी अड़चन नहीं है।

2. अपरिष्कृत सामग्रियों या डेयरी उत्पादों का प्रत्यक्ष रूप से कार्य और उठाई-धराई करने वाले व्यक्ति सभी समयों पर उच्च कोटि की व्यक्तिगत स्वच्छता के मानकों को बनाए रखेंगे। ऐसे व्यक्ति विशिष्ट रूप से, -

(क) उपयुक्त, साफ कार्य करने वाले वस्त्र, और ऐसी टोपी पहनेंगे जो पूरी तरह उनके बालों को ढकती हो ;

(ख) प्रत्येक बार जब भी कार्य प्रारंभ किया जाता है और जब भी खांसने/छिकन, शौचालय जाने, दूरभाष का प्रयोग करने, धूम्रपान करने आदि जैसे कार्यों के कारण उनके हाथों में संदूषण पैदा हुआ है, अपने हाथ धोएंगे ;

(ग) चमड़ी पर हुए घावों को किसी उपयुक्त जलरोधी पट्टी से ढकेंगे। ऐसे किसी व्यक्ति को जिसके हाथों पर क्षति हो, पट्टी लगाकर भी किसी उत्पाद के निर्माण/ उठाई-धराई प्रमाण में नहीं लगाया जाएगा ;

(घ) कतिपय हाथ की आदतों अर्थात् नाक को रगड़ना, बालों में उंगली फेरना, आंखों, कानों और मुंह को रगड़ना, दाढ़ी खुरचना, शरीर के भागों पर खुजली करना आदि से बचेंगे जो कि खाद्य उत्पादों की उठाई-धराई से सहयुक्त होने पर अंतर्निहित रूप से खतरनाक है और कर्मचारी से जीवाणु का उत्पाद में इसकी निर्मिति के दौरान अंतरण होने से खाद्य संदूषण हो सकता है। ऐसे कार्यों के पश्चात् कार्य को पुनः प्रारंभ से पूर्व हाथों को, जब असंभव न हो, अच्छी तरह धोना चाहिए।

III. भंडारण के लिए स्वच्छता संबंधी अपेक्षाएं

1. कच्चा दूध उपाप्त करने के अव्यवहित पश्चात् शीघ्र ही उसे ऐसे स्वच्छ स्थान, जो उपयुक्त रूप से साधनयुक्त है, पर रखा जाएगा ताकि किसी प्रकार के संदूषण से बचाया जा सके।

2. दूध और दुग्ध उत्पादों के भंडारण और परिवहन के लिए इस्तेमाल किए जाने वाले, हल्के पीतल और प्लास्टिक सामग्री से बने आधानों/बाल्टियों को अनुज्ञात नहीं किया जाएगा।

3. यदि कच्चा दूध उत्पादक या किसान द्वारा डेरी संयंत्र में लाया जाता है, तो यह सुनिश्चित किया जाएगा कि वह दूध दुहने के चार घंटों के भीतर डेरी संयंत्र पर लाया गया है, यथासाध्य शीघ्रता से 4° सें. या निम्न तापमान पर ठंडा किया जाएगा और ताप-उपचारित किए जाने तक इस तापमान पर बनाए रखा जाएगा।

4. जहां कच्चा दूध प्रतिदिन किसी उत्पादक या किसान द्वारा डेरी संयंत्र में जाता है तो यह पुनिश्चित किया जाएगा कि दुग्धित करने के चार घंटों के भीतर वह उसे लाया है इसे 4° सें. से 6° सें. या निम्न तापमान पर ठंडा किया जाएगा और ताप उपचारित किए जाने तक इसी तापमान पर बनाए रखा जाएगा।

5. जब पास्टरीकृत प्रक्रिया पूर्ण हो जाती है, तो पास्टरीकृत दूध को तुरंत 4° सें. या निम्न तापमान पर ठंडा किया जाएगा।

6. नीचे पैरा 7 के अधीन रहते हुए, कोई डेयरी उत्पाद जो परिवार-तापमान पर भंडारित करने के लिए आशयित नहीं है, उत्पाद के विनिर्माता द्वारा स्थापित यथा उपयुक्त तापमान पर इसके स्थायित्व को सुनिश्चित करने के लिए यथासाध्य शीघ्र ठंडा किया जाएगा और इसके पश्चात् उसी तापमान पर भंडारित किया जाएगा।

7. जहाँ कच्चे दूध से भिन्न डेयरी उत्पादों को ठंडी अवस्थाओं में भंडारित किया जाता है, उनके भंडारकरण तापमानों को रजिस्टर किया जाएगा और ठंडा करने की दर ऐसी होगी कि उत्पाद यथासाध्य शीघ्र अपेक्षित तापमान पर पहुँच जाए।

8. अधिकतम तापमान, जिस पर पास्तेरीकृत दूध को, उपचार-स्थापन छोड़ने तक भंडारित किया जा सकेगा, 5° सें. से अधिक नहीं होगा।

IV. रैपर में लपेटना और पैक करना

1. डेयरी उत्पादों को रैपरों में लपेटने/पैक करने का कार्य समाधानप्रद स्वास्थ्यप्रद दशाओं में और इस प्रयोजन के लिए प्रदान किए गए कमरों में किया जाएगा।

2. डेयरी उत्पादों के विनिर्माण और पैक करने की सक्रियाएँ एक ही कमरे में की जा सकेंगी, यदि निम्नलिखित शर्तों का समाधान हो जाता है :

(क) सक्रियाओं के स्वास्थ्य को सुनिश्चित करने के लिए कमरे पर्याप्त रूप से बड़े और साधनयुक्त होंगे;

(ख) रैपिंग और पैकेजिंग सामग्री उपचार या प्रसंस्करण स्थापन पर उस संरक्षात्मक आवृत में लाई गई होनी चाहिए जिसमें उन्हें विनिर्माण के तुरंत पश्चात् रखा गया था और जो रैपिंग या पैकेजिंग सामग्री की डेयरी स्थापन तक परिवहन के दौरान किसी नुकसान से संरक्षा करते हैं और उन्हें स्वास्थ्यकर दशाओं के अधीन इन प्रयोजन के लिए आशयित कमरे में भंडारित किया जाएगा;

(ग) पैक करने की सामग्री का भंडारकरण करने के लिए कमरे ऐसे कृमि और गर्द से मुक्त होंगे जिनसे उत्पाद के संदूषण का अस्वीकार्य जोखिम हो सकता है तथा ऐसे कमरों से अलग होंगे जिनमें ऐसे पदार्थ हैं जो उत्पादों को संदूषित कर सकते हैं; पैक करने की सामग्री सीधे फर्श पर नहीं रखी जाएगी;

(घ) पैक करने की सामग्री को स्वचालित संग्रह या पैकेजिंग के सिवाय कमरे में लाए जाने से पूर्व स्वास्थ्यकर दशाओं में संगृहीत किया जाएगा, परंतु उत्पादों के संदूषण का कोई जोखिम न हो;

(ङ) पैकेजिंग किसी विलंब के बिना की जाएगी। इसका संचालन कर्मचारिवृंद के अलग समूह, जिसके पास संचालन और उत्पाद को रैप करने का अनुभव है, द्वारा किया जाएगा।

(च) पैकेजिंग के तुरंत पश्चात् डेयरी उत्पादों को अपेक्षित तापमान पर भंडारकरण के लिए बनाए गए अभिहित कमरों में रखा जाएगा।

3. ताप-उपचारित दूध और दुग्ध उत्पाद से बोतलों को भरने या आधानों को भरने का कार्य स्वास्थ्यात्मक रूप से किया जाएगा;

4. डेयरी उत्पादों के लिए रैपिंग और पैकेजिंग का पुनःप्रयोग नहीं किया जाएगा, सिवाय वहाँ के जहाँ आधान इस प्रकार के हैं कि उन्हें पूरी तरह साफ और नःसंक्रमित करने के पश्चात् पुनःप्रयुक्त किया जा सकता है।

5. मुहरबंदी, मुहरबंद करने के यंत्र से, भराई के तुरंत पश्चात् उस स्थापन में की जाएगी जिसमें पेय दूध या दुग्ध आधारित उत्पादों का अंतिम ताप उपचार किया गया है और इससे यह सुनिश्चित होगा कि दूध बाह्य जनित प्रतिकूल प्रभावों से संरक्षित है। मुहरबंद करने का यंत्र इस प्रकार डिजाइन किया जाएगा कि जब एक बार आधान को खोला गया है, तो खोले जाने का स्पष्ट साक्ष्य बना रहता है और जांच-पड़ताल करना आसान हो।

भाग - IV

(विनियम 2.1.2(1)(5) देखें)

मीट और मीट उत्पादों, के विनिर्माण, प्रसंस्करण, भंडारकरण और विक्रय में लगे खाद्य कारबार प्रचालकों द्वारा अनुसरण की जाने वाली विशिष्ट सफाई और स्वच्छता संबंधी पद्धतियाँ

क. वधशाला

खाद्य कारबार प्रचालक, जो अपने कारखाने के परिसरों में जनता को प्रदाय/विक्रय/ वितरण करने के लिए मीट/मीट उत्पादों के उत्पादन हेतु भेड़ और बकरी या कुक्कुट पक्षियों सहित बड़े और छोटे पशुओं का वध करता है, निम्नलिखित अपेक्षाओं का पालन करेगा :

1. साधारण अपेक्षाएँ :

1.1 अनुज्ञप्ति अनुदत्त किए जाने से पूर्व स्थानीय प्राधिकारी से अनापत्ति प्रमाणपत्र अभिप्राप्त किया जाए।

2. परिसरों का अवस्थान :

ऐसे परिसरों / वधशालाओं को अधिमानतः सब्जी, मछली या अन्य खाद्य बाजारों से अवस्थित होना चाहिए और अरूचिकर गंध, धुँएँ, गन्ध या अन्य संदूषणों से मुक्त होंगे। परिसर स्वच्छता वाले स्थान पर उत्थापित स्तर पर अवस्थित होंगे।

3. परिसरों के लिए अपेक्षाएँ :

3.1 वधशाला में एक संग्रहण क्षेत्र/पशु रोक-शाला/ रेस्टिंग यार्ड, लेरेज, वध हाल, लाल संग्रहण के लिए साइड हाल, पौच संग्रहण, आफाल्स संग्रहण और सेपरेशन, सदिग्ध/बेकार कारकास्त के लिए पशु रोक कक्ष, बाय प्राइवट हारवेस्टिंग, रेफ्रीजरेशन कक्ष/प्रशीतलन कक्ष होंगे।

3.2 प्रत्येक ऐसा स्थापन/ वधशाला विभिन्न किस्मों के पशुओं, जिनका वध किया जाना प्रस्तावित है (जैसे बड़े पशु अर्थात्, बैल और भैंस, सुअर और छोटे पशु जैसे भेड़ और बकरी) तथा वध की विभिन्न रीतियों (जैसे हलाल, जेविश और झटका के लिए पृथक-पृथक व्यवस्था करेंगे) प्रत्येक दिन की सक्रियता के पश्चात् वधशाला की सफाई, धुलाई की जाएगी / सुखाया जाएगा और पूरी तरह से स्वच्छ किया जाएगा।

3.3 वधशाला में साफ और गंदे अनुभागों के बीच पर्याप्त विभाजन होगा और वह इस प्रकार व्यवस्थित होगी कि वधशाला में जीवित पशुओं के प्रवेश से लेकर मानक उपयोग के यथायोग्य बर्गीकृत मांस और मांसोच्छिष्ट के निर्गमन तक जीवित पशुओं और मांस के बीच और मांस और उपोत्पाद या छालन के बीच बिना किसी उलट-फेर, अंतरनुभाग या अतिछादन के, एक निरंतर अग्र-गति होगी। रेस्टिंग यार्ड में ऊपरि संरक्षित शेल्टर होगा (यह रेफ्रीजरेशन श्रेणी के लिए अनिवार्य नहीं है)।

3.4 संग्रहण क्षेत्र पशु/विश्राम स्थल में/ पशुओं को रोक-काड़े में उनको भेजे जाने के पहले पानी पिलाने और परीक्षा की सुविधाएँ होगी। ऐसे पशुओं को जिन पर सांसर्गिक या संक्रामक रोग होने का संदेह हो, पृथक किया जाएगा और उन्हें पृथक बाड़ों में रखा जाएगा, उनमें भी पानी पिलाने और चारा खिलाने के लिए प्रबंध होगा। किसी प्रख्यापणीय रोग की पुष्टि हो जाने के पश्चात् अभिहित पशु-चिकित्सा प्राधिकारी विद्यमान प्रक्रिया के अनुसार रोग की सूचना देगा (यह रजिस्ट्रीकरण प्रवृत्ति के लिए अनिवार्य नहीं है)।

3.5 बाड़े की लंबाई-चौड़ाई उन पशुओं की संख्या के लिए पर्याप्त होगी जिनको वहाँ रखा जाना है।

3.6 संज्ञाहीन करने के लिए (जहाँ कहीं भी लागू हो), रक्त के लिए और पशु शवों के साफ करने के लिए अलग स्थान की व्यवस्था की जाएगी। किसी भी पशु का वध किसी अन्य पशु के सामने नहीं किया जाएगा। पशु-शव की सफाई फर्श पर नहीं की जाएगी। अंतर्दी निकालने से पूर्व पशु-शव को लटकाने के लिए उपयुक्त हवीस (होएस्ट) की व्यवस्था की जाएगी।

3.7 पशु-बाड़ों, वध-हालों, कार्यशालाओं, मांस लटकाने के कमरों में सभी फर्श अभेद्य और न फिसलने वाली सामग्री के बने होंगे।

3.8 आंतरिक दीवारें कुक्कुट और छोटे पशुओं के मामले में एक मीटर की ऊँचाई तक और बड़े पशुओं के मामले में पाँच मीटर के लिए ई.टी.पी. की उपयुक्त व्यवस्था की जाएगी। ऐसी वधशालाओं के लिए प्रदूषण नियंत्रण बोर्ड से अनुमति लेना आवश्यक होगा।

3.9 सीलिंग या छतों का इस प्रकार सन्निर्माण किया जाएगा और उन पर फिनिश की जाएगी ताकि संघनन, फफूंदी लगना, पपड़ी जमना और गंदगी का इकट्ठा होना कम किया जा सके।

3.10 निप्रयोज्य मांस के पृथक्करण और भंडारण के लिए उपयुक्त और पर्याप्त स्थान की व्यवस्था की जाएगी।

3.11 स्थापनों/वधशालाओं को इस प्रकार निर्मित और बनाए रखा जाएगा जिससे कि स्वास्थ्यप्रद उत्पादन हो सके।

3.12 खिड़कियाँ, दरवाजे और प्रतिच्छान के लिए उपयुक्त अन्य द्वारा मक्खी से रक्षित होंगे। सभी दरवाजों में मजबूत प्रिंग होंगे ताकि वे स्वतः बंद हो सकें।

3.13 मांस खाद्य उत्पाद के तैयार करने या पैक करने के संबंध में सभी द्वि.यापू पूर्णतः स्वास्थ्यकर दशाओं के अधीन होंगी। कारखाना परिसरों का कोई भी भाग कभी भी रहने और सोने के प्रयोजन के लिए प्रयोग नहीं किया जाएगा जब तक कि कारखाने के दीवार द्वारा पृथक न कर दिया गया हो।

3.14 उसमें पर्याप्त जल-निकास और नलकारी व्यवस्थाएँ होंगी और सभी नालियाँ और मल-नालियाँ उचित रूपसे और स्थायी रूप से बनाई जाएंगी। वहाँ कूड़े के हटाने के लिए पर्याप्त व्यवस्था होगी।

3.15 रक्त की निकास प्रणाली या तो भूगत होगी जिनमें आसानी से साफ करने की सुविधा हो या उसमें ढक्कन सहित ऐसा पात्र हो जिसे एक स्थान से दूसरे स्थान को ले जाया जा सके। सभी नालियों पर जाली या ट्रेप होगी ताकि चूहों, चूहियों, कीड़ों के प्रवेश को रोका जा सके।

3.16 ऐसे कमरे और कक्ष, जहां खाद्य उत्पादों की उठाई-धराई की जाती है अखाद्य उत्पादों के लिए कमरों और कक्षों से अलग और भिन्न होंगे।

3.17 चमड़ा और खाल के भंडारकरण के लिए उपयुक्त और अलग-अलग स्थान की व्यवस्था की जाएगी। इन कमरे का बाहर निकलने का द्वार अलग होगा।

3.18 वध-हाल में कार्य घंटों के दौरान स्वच्छ पीने योग्य ठंडे पानी, प्रेशर हॉज पाइप के साथ और गर्मपानी का निरंतर प्रदाय होना चाहिए।

3.19 वधशाला में कार्य करने वाले व्यक्तियों के लिए मांस को तैयार करने और भंडारकरण के लिए प्रयोग किए जाने वाले कमरों में प्रवेश करने से पूर्व उनके कपड़े बदलने और हाथ साफ करने के लिए उपयुक्त और पर्याप्त सुविधाओं की व्यवस्था की जाएगी।

3.20 शौचालयों, प्रसाधनों और कपड़े बदलने के कमरों की व्यवस्था की जाएगी। प्रत्येक महिला या पुरुष के लिए शौचालयों और धोवन पात्रों की पर्याप्त संख्या में व्यवस्था की जाएगी।

3.21 वधशाला के भीतर पोंछने वाले कपड़ों, खुरा और वधशाला में प्रयोग किए गए अन्य उपस्कर के निर्जमीकरण के लिए सुविधाजनक स्थानों में उपयुक्त और पर्याप्त सुविधाओं की व्यवस्था की जाएगी।

3.22 जब कभी पकाने का काम खुली आग पर किया जाता है तो धुआ और कालिख निकालने के लिए चिमनी की व्यवस्था की जानी चाहिए।

3.23 जब कभी साफ किया हुआ मांस, मांस खाद्य उत्पाद तैयार करने के लिए प्रयुक्त न किया गया हो और उसका कुछ भाग और तुरंत प्रसंस्करण के बिना भंडार में रखा जाना हो तो ऐसा भंडारकरण ऐसे कमरे में किया जाएगा जिसका तापमान $0^{\circ} - 2^{\circ}$ सेंटीग्रेड से 10° तक हो।

3.24 सभी वधशाला का समस्त अपशिष्ट और कचड़ा पशु उप-उत्पाद तैयार करने के लिए उपयुक्त रूपसे प्रसंस्कृत किया जाएगा या गद्दों में, जो उपयुक्त रूप से आवृत हों, दाबा किया जाएगा ताकि गली-सड़ी चीजें खाने वाले जानवरों की पहुंच तक न हो सके। बड़ी वधशालाओं के लिए बहःसाव संसाधन संयंत्र की व्यवस्था की जाएगी।

3.25 छोटी वधशालाओं की दशा में, अपशिष्ट पदार्थ को कम्पोस्ट किया जाना चाहिए जिसे खाद तैयार करने के प्रयोजन में प्रयोग किया जा सके। उपरोक्त क्षमता से ऊपर वध करने के लिए साधनयुक्त वधशालाओं की दशा में, अपशिष्ट पदार्थ प्रतिपादन संयंत्र को मीटी और हड्डियों का चूर्ण तथा अखाद्य वसा उत्पादित करने के लिए सौंप देना चाहिए।

3.26 उस मांस को, जिसकी प्राधिकृत पशु-चिकित्सा अधिकारी द्वारा वधशाला के परिसर के भीतर उपयुक्त प्रयोगशाला में और परीक्षा की अपेक्षा हो, अलग रखने के लिए उपयुक्त और पर्याप्त सुविधाएं (वधशाला के परिसर के अंदर) उपलब्ध कराई जाएंगी।

3.27 कारखाने का आकार वधशाला या मीट प्रसंस्करण इकाई या कोई एकीकृत संयंत्र और विनिर्मित मांस खाद्य उत्पाद के परिणाम और किस्म के अनुसार एक प्रयोगशाला की व्यवस्था की जाएगी और उसमें अर्हित और प्रशिक्षित कार्मिक (रसायनज्ञ/विश्लेषक और पशु-चिकित्सा सूक्ष्म जीव-विज्ञानी) तैनात किए जाएंगे। अनुज्ञापन प्राधिकारी प्रयोगशाला का निरीक्षण करने के पश्चात् इसे अनुमोदित करेगा।

3.28 रसायनज्ञ/विश्लेषक (5) एक विषय के रूप में रसायनशास्त्र के साथ स्नातक उत्तीर्ण होगा और पशु चिकित्सा माइक्रोबायोलॉजिस्ट, मांस विश्लेषण में दो वर्ष के अनुभव के साथ एक अर्हताप्राप्त पशु चिकित्सक होगा या मांस स्वच्छता में विशेषज्ञता के साथ पशु चिकित्सा लोक स्वास्थ्य में स्नातकोत्तर डिग्रीधारक एक पशु चिकित्सक होगा।

3.29 वध करने के स्थान/मांस प्रसंस्करण इकाई पर चारों तरफ से पर्याप्त प्राकृतिक और कृत्रिम प्रकाश व्यवस्था होनी चाहिए। रोशनी से रंग में बदलाव नहीं आना चाहिए और तीव्रता सभी निरीक्षण केंद्रों पर 540 लक्स (50 खड़ी मोमबत्तियों के बराबर), कार्य-कक्षों में 220 लक्स (20 खड़ी मोमबत्तियों के बराबर) और दूसरे क्षेत्रों में 110 लक्स (10 खड़ी मोमबत्तियों के बराबर) से कम नहीं होनी चाहिए। बिजली के बल्ब और फिक्सचर जो उत्पाद के किसी भी प्रक्रम पर मांस के ऊपर हों, सुरक्षित प्रकार के होने चाहिए और टूटने-फूटने की दशा में मांस को संदूषण से बचाने के लिए संरक्षित होने चाहिए। जहां तक संभव हो सके, मांस की निरीक्षण दिन की रोशनी में किया जाना चाहिए। प्रत्येक वध करने के स्थान परसुवितरित कृत्रिम प्रकाश व्यवस्था की जाएगी।

4. स्वच्छता संबंधी पद्धतियाँ :

4.1 ऐसी वधशाला के फर्श या खड्डों के ऊपर के आंतरिक हिस्से का प्रत्येक भाग मार्च, जून, सितंबर और दिसंबर के पहले दस दिन के भीतर गर्म चूने से भली प्रकार धोया जाएगा। वधशाला के फर्श या खड्डों का प्रत्येक भाग और प्रत्येक दीवार के आंतरिक हिस्से का ऐसा प्रत्येक भाग, जिस पर रक्त या द्रव, अपशिष्ट या मल गिर जाए या बिखर जाए या वध करने, साफ करने और काटने की प्रक्रिया के दौरान उसके संपर्क में कोई दुर्गन्धित या क्षतिकारक पदार्थ आया हो, वध के पूरा हो जाने के बाद तीन धंटे के भीतर पानी तथा इयूडारेंट या जीव नाशक से भली प्रकार धोया और साफ किया जाएगा।

4.2 ऐसे कमरे और कक्ष, जिनमें पशुओं का वध किया जाता हो या किसी उत्पाद का प्रसंस्करण या उसको तैयार किया जाता हो, भाप, वाष्प और नमी तथा दुर्गन्ध से पर्याप्त रूप से मुक्त रखे जाएंगे, ताकि सक्रियाएँ सफाई से की जा सकें। यह बात उन कमरों और कक्षों के ऊपरी संरचनाओं को भी लागू होगी।

4.3 स्थापनों/वधशालाओं के सभी भाग सदैव साफ, पर्याप्त रूप से प्रकाशयुक्त और संवातित रखे जाएंगे और नियमित रूप से साफ, रोगाणुनाशित किए जाएंगे और उनकी दुर्गन्ध दूर की जाएगी। फर्श अपेक्ष होगा और उसकी प्रतिदिन धुलाई होगी। यथास्थिति, सफेदी, रंग पुताई या पेंट प्रत्येक बारह मास में कम से कम एक बार किया जाएगा।

4.4 सभी बाड़े, उपगृह, भंडार और स्थापनों/वधशालाओं को जाने वाले सभी रास्ते हमेशा साफ और स्वास्थ्यकर दशा में रखे जाएंगे।

4.5 वधशाला से, सुविधाजनक समय पर, सब छिछड़ी, अंतर्द्वियों, मल और अपशिष्ट को इकट्ठा करने के लिए उपयुक्त और पर्याप्त पात्रों की, जिन पर ठीक फिट होने वाली ढक्कन लगे हों, व्यवस्था की जाएगी और उन्हें कारखाने से दूर के स्थान पर व्ययन करने के लिए हटाने की व्यवस्था की जाएगी।

4.6 किसी वध किए गए पशु का सारा रक्त, गोबर, छिछड़े अंतर्द्वियों, मल या अन्य अपशिष्ट और उसका चमड़ा, वसा, आतें और मांसोच्छिष्ट वधशाला से वध किए जाने के पश्चात् 8 घंटों के भीतर हटाए जाएंगे और यह ऐसी रीति और ऐसे साधनों द्वारा किया जाएगा जिससे कि परिसर पर या अन्य स्थान पर न्यूसेन्स न हो। ऐसा प्रत्येक वर्तन या पात्र प्रयोग किए जाने के तुरंत पश्चात् भली प्रकार से साफ किया जाएगा और जब वह वस्तुतः प्रयोग नहीं किया जा रहा हो तब भी साफ रखा जाएगा।

4.7 खाल के अंदर का हिस्सा वध-हाल के किसी भाग के भीतर भूमि पर गड़ा या गड़वाया नहीं जाएगा। चमड़ा और खालें वधहाल के तर घसीटी नहीं जाएंगी। किसी वध-हाल में, वधहाल के समीप के स्थान के सिवाय जो इन उत्पादों और प्रयोजनों के लिए आशयित है, आत-आंतर्द्वियों को साफ करने, मांस खाद्य उत्पादों का विनिर्माण या तैयार करने, घर के समान को साफ करने किसी अन्य प्रकृति का कार्य, उस कार्य से भिन्न जो वध करने में पशु-शव को साफ करने में किया जाता है, करने को इजाजत नहीं दी जाएगी।

4.8 परिसरों को, मांस खाद्य उत्पादों के उत्पादन के एक दिन पहले नःसंक्रमक पदार्थ से पूरी तरह साफ किया जाएगा और उपस्कर को प्रयोग करने से पहले विसंक्रमित/स्वच्छ किया जाएगा। वे कमरे और कक्ष, जिनमें कोई मांस खाद्य उत्पाद तैयार किया जाता है या उसका बंदोबस्त किया जाता है धूल रहित और सफाई करने के कमरों, शौचालयों, जलरोक क्षेत्रों, चमड़े के गोदामों, खोल चढ़ाने के कमरों और पशुधन बाड़ों से आने वाली दुर्गन्ध से रहित होंगे।

4.9 स्थापनों/वधशालाओं में मक्खियों, चूहों, चूहियों और हानिकारक कीड़ों को न आने देने के लिए हर संभव पूर्वावधानी बरती जाएगी। उन कमरों और कक्षों में, जहां कोई खुला उत्पाद रखा हुआ हो या उसका बंदोबस्त किया गया हो, किसी भी प्रयोजन के लिए किसी भी प्रकार के विष का प्रयोग निषिद्ध है। किंतु चमड़े के गोदामों, कक्षों, जहां अखाद्य उत्पाद रखे हुए हों, उपगृह या डिब्बाबंद उत्पाद अंतर्विष्ट करने वाले अन्य वैसे ही भवनों में निषिद्ध नहीं हैं। तथापि ये अभिहित स्थानों पर और सुरक्षित होने चाहिए।

4.10 यह सुनिश्चित किया जाना कि कुत्ते, बिल्लियाँ या पक्षी वध-हाल तक न पहुंच पाएं। कारखाने के खुले क्षेत्र तार की जाली से ढके जाएंगे ताकि मुरदाखोर पक्षी वधशाला या कारखाने तक न पहुंच पाएं।

4.11 स्थापनों/वधशालाओं में प्रयुक्त जल पेय होगा और यदि बोर-वैल के पानी का उपयोग मांस और मांस उत्पादों के उत्पादन में किया जाता है तो उपयुक्त व्यवस्था करनी होगी। अनुज्ञापन अधिकारी द्वारा अपेक्षा की जाए तो उसकी किसी मान्यता प्राप्त प्रयोगशाला द्वारा रासायनिक और जीवाणु-परीक्षा करानी होगी। जल की गुणवत्ता अनुज्ञापन प्राधिकारी द्वारा विहित मानकों का पालन करेगी।

4.12 तुरंत विक्रय के लिए गर्म मांस को प्रशीतन में भंडारित करना आवश्यक नहीं है। इसे उपयुक्त स्वास्थ्यप्रद और स्वच्छ दशाओं में और स्वच्छ अपव्यक्त ढक्कन सहित आधानों में मांस की दुकानों/विक्रय इकाइयों पर पूर्वावधानी पूर्वक परिवहन किया जा सकता है ताकि यह सुनिश्चित किया जा सके कि कोई संदूषण/प्रति-संदूषण या कोई क्षय न हो।

5. उपस्कर और मशीनरी

5.1 वध-हालों में, कर्तनकाष्ठ, काटने के तख्ते और झाड़ुओं के सिवाय उपस्कर और फिटिंग ऐसी सामग्री की होंगी और ऐसी बनावट की होंगी कि उनको साफ रखा जा सके। औजार धातु या अन्य साफ की जा सकने वाली और टिकाऊ धातु के होंगे, जो जंग अवरोधी हों।

5.2 कोई भी ऐसा बरतन, आधान या अन्य उपस्कर, जिसके प्रयोग से स्वास्थ्य के लिए हानिकर धालिक संदूषणता उत्पन्न होने की संभावना हो, मांस खाद्य उत्पाद को तैयार करने, पैक करने या भंडारकरण में प्रयोग नहीं किया जाएगा (तांबे या पीतल के भाण्डों पर हमेशा पर्याप्त मात्रा से कम नहीं होनी चाहिए। (कोई भी लोहा या जस्ती लोहा मांस खाद्य उत्पाद के संपर्क में नहीं आएगा।)

6. व्यक्तिगत स्वास्थ्य :

6.1 कोई भी व्यक्ति, जो संक्रामक या सांसर्गिक रोगों से पीड़ित है, कारखाने में कार्य करने के लिए अनुज्ञात नहीं किया जाएगा। कारखाने के कर्मचारिवृन्द को ऐसे अंतरालों पर जिसे अनुज्ञापन प्राधिकारी ठीक समझे, स्वास्थ्य परीक्षा यह सुनिश्चित करने के लिए, कि उन्हें कोई भी संक्रामक, सांसर्गिक और अन्य रोग नहीं है, कराने की व्यवस्था करनी होगी। इन परीक्षाओं का किसी रजिस्ट्रीकृत चिकित्सक द्वारा हस्ताक्षरित अभिलेख निरीक्षण के लिए रखा जाएगा।

6.2 कारखाने के कर्मचारिवृन्द के वर्ष में एक बार एन्ट्रिकग्रुप के रोगों के टीके और चेचक के टीके लगाने होंगे और उनका प्रमाणपत्र निरीक्षण के लिए रखा जाएगा।

6.3 महामारी की दशा में सभी कर्मकारों को टीके लगाए जाने चाहिए।

6.4 प्रसंस्करण करने और तैयार करने में कार्यशील कर्मकारों को उचित मलवस्त और साफे, जो साफ होंगे, दिए जाएंगे। प्रबंधमंडल को यह सुनिश्चित करना होगा कि सभी कर्मकार साफ-सुथरे और स्वस्थ हैं।

(क) पशु कल्याण :

मांस उत्पादन में पशु कल्याण एक मुख्य प्रसंग है। यह अनिवार्य है कि पशुओं को संवर्धित, संचालित, परिवहन और वध मानवीय पद्धतियों का प्रयोग करके किया जाए। स्वास्थ्यप्रद वध और मांस उत्पाद की सुरक्षा के लिए एक स्वस्थ और शांतिप्रिय पशु का होना अनिवार्य अपेक्षा है।

पशुओं को चढ़ाने/उतारने, परिवहन करने और वध करने के दौरान उनका सावधानीपूर्व संचालन मांस की गुणवत्ता में सुधार करने और पशु-शव/मांस के मूल्य में होने वाली कमी को कम करने में सहायता करता है।

1. पशुओं का वध से पूर्व संचालन :

फार्म से वधशाला तक पशुओं को इकट्ठा लाया जाना, इस प्रक्रिया को "दोर-आयात" कहा जाता है। इसकी दूरी और परिस्थितियों पर निर्भर करते हुए, यह पशुओं में तनाव पैदा करती है और क्षतियां कारित करती है और कुछ पशु रास्ते में मर जाते हैं। यह प्रक्रिया अमानवोचित होने के अतिरिक्त, परिवहन में का अनावश्यक तनाव मांस की गुणवत्ता को प्रतिकूल रूप से प्रभावित कर सकता है। विशिष्ट रूप से, तनावयुक्त पशुओं की मांस-पेशियां जल और ग्लाइकोजिन में कम होती हैं और उनका पीएच अम्लीय मान प्राप्त करने में असफल रहता है।

पशुओं का परिवहन किया जाना :

फार्म से वधशाला तक पशुओं का परिवहन करने के लिए निम्नलिखित अपेक्षाओं की समाधान करना होगा :

1.0 सामान्य शर्तें

1.1 केवल अच्छी हालत के स्वस्थ पशुओं का परिवहन किया जाएगा जब तक कि वे आपात वध के लिए न हों। इन पशुओं को किसी अर्हित पशु-चिकित्सा निरीक्षक द्वारा किसी संक्रामक रोग और बाह्य-पराजैविक रोग से मुक्त और यात्रा करने के योग्य होने के बारे में प्रमाणित किया जाना चाहिए।

1.2 रोगमुक्त क्षेत्र में परिवहन किया जाना है, तो पशुओं का परिवहन के पूर्ण 30 दिन तक टीकाकरण सहित विहित संरक्षात्मक उपाय भी किए जाने चाहिए।

1.3 गर्भ के विकसित प्रक्रम पर के मादा पशुओं का परिवहन नहीं किया जाता।

1.4 जब विशिष्ट रूप से भालू, सांड जैसे बड़े पशुओं का परिवहन किया जाए, तो पशुओं का आपस में लड़ने से बचाने के लिए उपयुक्त विभाजन किया जाना चाहिए। इसी प्रकार का प्रबंध नौजवान पशुओं जब उनका परिवहन किया जाए, के लिए भी किया जाना चाहिए ताकि वे कुचलने न पाएं।

1.5 परिवहन के दौरान थकावट से बचाने के लिए पशुओं के साथ मानवोचित व्यवहार और देखरेख की जाएगी। पशुओं को अभिवहन के दौरान परिबंध या जंजीर से जकड़ा नहीं जाएगा तथा उनके लिए खड़ा होने, बिना किसी कठिनाई या लेटने के लिए व्यवसित स्थान पर्याप्त होना चाहिए।

1.6 अभिवहन के दौरान पशुओं के साथ एक परिवारक प्राथमिक उपचार के साधन के साथ रहेगा।

1.7 पशुओं को लादने से पूर्व अधिक भोजन नहीं करवाया जाना चाहिए। केवल हल्का भोजन ही अनुद्वारा किया जा सकेगा। 12 घंटे से कम यात्रा में कोई चारा नहीं दिया जाए किंतु लंबी यात्रा में यात्रा के दौरान, यात्रा पूरी होने तक पर्याप्त चारा दिया जाएगा। नियमित अंतरालों पर पानी पिलाने की व्यवस्था की जाएगी।

1.8 हल्के और भारी पशुओं को एक दीवाल द्वारा अलग-अलग किया जाएगा और भिन्न-भिन्न बाड़ों/शेडों से नहीं दिया जाएगा। नर पशुओं के स्टॉक को मादा पशुओं (वयस्क) के स्टॉक के साथ परिवहन नहीं किया जाएगा।

1.9 पशुओं को लादने से पूर्व सभी यानों की सुरक्षा, उपयुक्तता और स्वच्छता के लिए निरीक्षण किया जाना चाहिए। फर्श और दीवारें टूटी हुई नहीं होनी चाहिए और ऐसी कोई कील या नुकीला उभार नहीं होना चाहिए जिससे पशु घायल हो जाए।

1.10 पशुओं को लादने से पूर्व यानों पर उपयुक्त जीवाणुनाशक से पूरी तरह से स्प्रे किया जाना चाहिए।

1.11 फर्श को ढकने के लिए 6 सें.मी. से अन्यून मोटी साफ रेत की परत की व्यवस्था की जाएगी। रेत की इस परत को गर्मी के मास के दौरान पानी से गीला किया जाएगा। गर्मी के महीनों के दौरान कर्मिक अंतरालों पर पशुओं पर पानी छिड़कने की व्यवस्था की जाएगी। सर्दी में 2 सें.मी. साफ रेत की परत के साथ 6 सें.मी. मोटी पुराल की एक अन्य परत की व्यवस्था की जाएगी।

1.12 जब पशुओं को लादने या उतारने के लिए हांका जाए तब कभी भी डंडे या अन्य जुपन से न मारा जाए। नरम रबड़ की पाइप द्वारा अच्छी तरह से हांका जा सकता है।

1.13 यदि पशुओं को कड़ी ठंड या गर्मी के मौसम में परिवहन किया जाता है, तो उनका परिवहन ढकी हुई गाड़ियों में किया जाना बेहतर होगा ताकि उनकी मृत्यु न हो या थकान न हो, या शंभीर सांस की बीमारी से ग्रस्त न हो।

1.14 प्रत्येक पारोषण पर निम्नलिखित विशिष्टियों को दर्शित करते हुए एक लेबल लगा होना चाहिए :

- (क) लादे गए पशुओं की संख्या और प्रकार;
- (ख) परेषक का नाम, पता और दूरभाष संख्या, यदि कोई है;
- (ग) परेषिती का नाम, पता और दूरभाषसंख्या, यदि कोई है;
- (घ) चारे देने और पानी पिलाने के बारे में अनुदेश।

2.0 लादान :

2.1 उच्चतम तापमानों के दौरान लादने से बचा जाए।

2.2 पशुओं को लादने और उतारने के लिए उपयुक्त ढलान की व्यवस्था की जाएगी। फर्श की ढलान में अंतरालों पर क्लीट होंगी ताकि पशु जब चढ़े या उतरे तो फिसले नहीं। फिसलने से बचने के लिए ढलान को भूसे से ढका जाएगा। पशुओं को फिसलने से बचाने के लिए किसी भी समय लादने और उतारने पर गाड़ी को साफ रखा जाएगा।

2.3 रेलवे वेगन की दशा में, जब प्लेटफार्म पर लादने का कार्य किया जाता है तो वेगन के दरवाजे को ढलान के रूप में प्रयोग किया जा सकेगा। ऐसे मामलों में बेल या घास के बोरे, कृषीय अवशिष्ट आदि को दरवाजे के अंतर में किसी भी तरफ रखा जाए जिससे की पशुओं की टांगों को वेगन और प्लेटफार्म के बीच में फंसने से बचाया जा सके।

3.0 स्थान संबंधी अपेक्षाएं :

3.1 पशुओं को खचाखच भरने से बचा जाएगा। प्रत्येक पशु को लेटने के लिए पर्याप्त जगह दी जाएगी।

3.2 रेलवे वेगनों में भारतीय मानक में विनिर्दिष्ट विनिर्देशों से भिन्न अधिक पशुओं को समायोजित नहीं किया जाएगा।

3.3 पशुओं का परिवहन करने वाले ट्रक की गति 40 किलोमीटर से अधिक नहीं होगी। जिससे की झटकों और धक्कों से बचा जा सके। ट्रक में कोई अन्य पण्य वस्तु नहीं लादी जाएगी और सड़क पर अनावश्यक नहीं रोका जाएगा।

3.4 12 घंटे से अधिक यात्राओं के लिए पशुओं को रेल द्वारा परिवहन किया जाएगा। लोडिंग सायंकाल के समय की जाएगी।

4.0 वध :

पशुओं को पहले बेहोश करके वध किया जाता है और उसके पश्चात् रक्त निकाला जाता है। बेहोश करने का काम, कार्बन डाई आक्साइड से पशुओं का श्वासरोधन करके, बंदूक से या कैप्टिव बोल्ट पिस्टल से शूट करके या बिजली के करंट का झटका देकर, किया जा सकता है।

4.1 बेहोश करना (स्टिनिंग) :

वध करने से पूर्व बेहोश किया जाना अनिवार्य है। मूच्छित और संज्ञाहीन करके स्त्रियां सम्बन्धित पशुओं द्वारा भोगे जाने वाले भय और चिंता और पीड़ा और संकट का ह्रास करती हैं। अस्थायी बेहोशीपन और संज्ञाहीनता से संबंधित पशुओं में भय और चिंता तथा पीड़ा की प्रतिक्रियाएं नहीं होती हैं।

यह महत्वपूर्ण है कि स्टिनिंग और वध करने के लिए उपयोग किए जाने वाले उपकरणों को अच्छी चालू हालत में बनाए रखा जाए और सभी अंतर्विलित कारबारकर्ता पूरी तरह प्रशिक्षित हों और पशुओं के कल्याण के प्रति एक सकारात्मक मनोवृत्ति हो।

वैद्युत स्टिनिंग में मस्तिष्क के आध्यम से विद्युत प्रवाह करके तात्कालिक संज्ञाहीनता है।

वध करने की निम्नलिखित पद्धतियां मानवीय मानी जाएंगी :

(i) दोरों की यात्रिक बेहोशी तीन पद्धतियों में से किसी एक द्वारा की जा सकती है : कैप्टिव बोल्ट स्टिनिंग, मशरूम हेड समाघात स्टिनिंग और न्यूमेटिक समाघात स्टिनिंग / दोरों के लिए न्यूमेटिक स्टिनिंग अपनाई जानी चाहिए और अनुकूल स्थिति यह है कि स्टर के केंद्र से पशु का संपर्क आंखों के मध्य किनारे और कानों के आधार से खिंची रेखाओं के प्रतिच्छेद बिंदु पर होना चाहिए। सुअरों के लिए सही स्थिति आंख के लेवल से ठीक ऊपर सिर के साथ रीढ़ की हड्डी की रेखा से नीचे की ओर मध्य रेखा पर है तथा भेड़ और बकरियों के लिए अनुकूल स्थिति कपाल के पीछे जबड़े के कोण की ओर है। यदि किसी पशु में आरंभिक बेहोशी के पश्चात् पुनः होश में आने के चिह्न दर्शित होते हैं तो पशु को तुरंत कैप्टिव बोल्ट गन का प्रयोग करके मार देना चाहिए।

(ii) वैद्युत स्टिनिंग : वैद्युत स्टिनिंग में तुरंत अचेतनता लाने के लिए मस्तिष्क के द्वारा विद्युत पारित की जाती है। विद्युत हेड स्टरों को भेड़ तथा बकरी के लिए प्रयोग किए जाने के लिए अधिमान दिया जाए, जहां दो-इलेक्ट्रोड शीर्ष क्षेत्र पर स्थापित किए जाते हैं। जल-स्नान विद्युत स्टिनिंग कुक्कुट पक्षियों के लिए प्रयुक्त की जाए। धीमी और नियंत्रित वोल्टेज बनाए रखी जानी चाहिए ताकि स्टिनिंग से हृदय और मस्तिष्क को क्षति न पहुंचे या पशुओं को शारीरिक अपंगता और मृत्यु कारित न हो। स्टिनिंग के लिए सिफारिश किए गए न्यूनतम करंट के स्तर नीचे सारणी में उपदर्शित किए गए हैं :-

किस्म	केवल सिरपर की जाने वाली स्टिनिंग के लिए न्यूनतम करंट का स्तर
दोर	1.5 एम्पीयर
बछड़ा (6 मास से कम आयु के बछड़े)	1.0 एम्पीयर
सुअर	1.25 एम्पीयर
भेड़ और बकरी	1.0 एम्पीयर
मेमना	0.7 एम्पीयर
कुक्कुट शावलक	100 मिली एम्पीयर
टर्की	150 मिली एम्पीयर

(iii) गैस स्टिनिंग : कार्बन डाईआक्साइड (सीओ₂) को खोलकर स्टिनिंग सुअरों के लिए प्रयोग की जाए। कार्बन डाईआक्साइड की सांद्रता वाल्यूम के अनुसार 90 प्रतिशत होनी चाहिए किंतु 80 प्रतिशत से कम नहीं होगी। आदर्श रूप में, सुअरों को तीन मिनट तक गैस के समक्ष प्रकट किया जाना चाहिए। गैस कक्ष से बाहर आने के पश्चात् तुरंत भेदन किया जाना चाहिए। गैस-कक्ष में पशुओं की भीड़ नहीं होनी चाहिए।

5. पशु कल्याण के लिए पूर्वोपाय

5. सामान्य :

1. पशु-बाड़ों और वध करने वाले क्षेत्र पशु फिसले और गिरने वाला नहीं होना चाहिए।
2. बोलने वाले शब्दों से पशु बैचन हो सकते हैं और इस बात को ध्यान में रखना चाहिए।
3. पशु को ले जाने लिए विद्युत-पोड के इस्तेमाल से बचना चाहिए। पशुओं को समूहित करके प्लास्टिक लिपटी छड़ियों आदि का प्रयोग करके व्यवस्थित किया जा सकता है।
4. बाड़े संग्रहण धनत्व को मानीटर किया जाना चाहिए। सभी पशुओं को साथ ही साथ लेटने के लिए जगह होनी चाहिए। वध के लिए आने वाले पशुओं की हालत को गहराई से मानीटर की जानी चाहिए ताकि क्षतिग्रस्त, बीमार पशुओं का वध न हो।
5. पशुओं को बैचैनी से बचाने के लिए ऊंची आवाज में सीटी बजाने और चिखने से बचना चाहिए।

(ख) पशु कल्याण के लिए निम्नलिखित बातों की संकटपूर्ण के रूप में पहचान की गई है :

क. कर्मचारियों का पर्यवेक्षण और प्रशिक्षण।

ख. पशु लाने-लेजाने वाली गाड़ियों और उतारने की सीढ़ी का उचित डिजाइन।

ग. रोक/विश्राम बाड़े; स्टिनिंग बाक्स का उचित निर्माण, स्टिनिंग उपस्कर, अवरोद्ध करने की व्यवस्था, दरवाजों और अन्य पशु संचालन उपस्करों का अनुरक्षण।

घ. ऐसी अन्यमनस्कता से बचना जो पशुओं के चलने में रूकावट बने।

ड. संयंत्र पर पशुओं के पहुंचने पर उनकी हालत को मानीटर करना।

च. वधशाला में उपस्करों का उचित डिजाइन।

इन बातों को ध्यान में रखते हुए वध के लिए लाए गए पशुओं के साथ मानवीय व्यवहार सुनिश्चित करने के लिए निम्नलिखित का पालन किया जाना आवश्यक है:

- उतेजना कम करने के लिए वध से पूर्व पशुओं के साथ सावधानीपूर्वक व्यवहार करना चाहिए। पशुओं के लिए विश्राम किया जाना अनिवार्य है। केवल ऐसे पशुओं को वध के लिए लाया जाए जो रोग मुक्त है और जो चलने की हालत में है।
- ऐसी रूकावट जैसे रिफ्लैक्सन, पशुओं की तरफ और उनके संचलन की ओर हवा में डंडा घुमाना या ऊंची आवाज में शोर-शराबा करने जैसी बाधाओं से बचना चाहिए। पशुओं को झुंड में लाने के लिए विद्युतखोदनी का प्रयोग नहीं करना चाहिए अपितु प्लास्टिक की पेटी और छड़ियों की सहायता से किया जाना चाहिए।
- यह सुनिश्चित करने के लिए कि पशुओं का संचालन करते समय बुनियादी स्वास्थ्य और-सुरक्षा पद्धतियाँ अपनाई जाएं, इसके लिए कर्मचारियों को उच्चस्तर का प्रशिक्षण दिया जाना अपेक्षित है।
- वध करने के लिए प्रयुक्त किए जाने वाले उपस्कर जैसे कैपिटीव बोल्ट स्टनर, पाटक हुक आदि को अच्छी चालू हालत में रखना चाहिए और फर्श आदि की सफाई को सुनिश्चित किया जाना आवश्यक है। उपस्करों की निर्बाध कार्यदशा और फर्शों की स्वच्छता को सुनिश्चित करने के लिए हररोज जांच पड़ताल करनी चाहिए।
- वध करने से पूर्व किसी पशु को किसी अर्हित पशु चिकित्सक द्वारा पशु के उपचार के लिए विहित अनुसार के सिवाय कोई रसायन, औषधि या हार्मोन नहीं दिया जाएगा और औषधी देना बंद करने का अवलोकन किया जाना चाहिए।

5. कुक्कुट कल्याण

कल्याण संबंधी कार्यक्रम

वे दशाएँ, जिनमें ब्रोलियर को रखा जाना है और उनके बढ़ने के प्रक्रम के दौरान किस प्रकार व्यवस्थित परिवहन और वध किया जाना है, उनका कुक्कुट कल्याण सुरक्षा के लिए कई सरकारी/ उद्योग पृष्ठांकित माडल कोड आफ प्रैक्टिस में उल्लेख किया गया है।

ब्रोलियर चिकन को उठाने, परिवहन करने और ब्रोलियर/चिकन प्रसंस्करण प्रभागों के लिए एक माडल वेल्फेयर प्रोग्राम विकसित किए जाने की आवश्यकता है। प्रसंस्करण इकाई अपनी गुणवत्ता योजनाओं और मैन्यूअल्स में इस कल्याण संपरीक्षा की बातों को सम्मिलित करेंगी।

कुक्कुट कल्याण प्रोग्राम में निम्नलिखित बातें सम्मिलित होंगी :

कुक्कुट आपूर्तिकर्ताओं और प्रसंस्करणकर्ताओं के पास कुक्कुट कल्याण के लिए निम्नलिखित बातों को परिकल्पित करते हुए एक दस्तावेजी प्रोग्राम होना चाहिए;

(क) पकड़ना : वध संयंत्र के लिए आशयित कुक्कुट स्वच्छ और स्वस्थ होने चाहिए। कुक्कुट क्षति को कम से कम करने के लिए प्रत्येक युक्तियुक्त पूर्वावधानी बरती जानी चाहिए। पकड़ने वाले व्यक्ति को इस बाबत प्रशिक्षित किया जाना आवश्यक है।

(ख) परिवहन : कुक्कुट को परिवहन करने के लिए पेटियाँ अच्छी हालत में होनी चाहिए। कोई भी पेट/पिंजरा टूटा हुआ नहीं होगा जिससे कि कुक्कुटों को चोट पहुँचे या पेट अचानक खुल जाए। परिवहन किए जा रहे पेटियाँ खचाखच भी नहीं होनी चाहिए और सभी कुक्कुट को लेटने के लिए पर्याप्त जगह होनी चाहिए।

(ग) पकड़ कर रखना : भण्डारण शेडों में रखे गए कुक्कुट के लिए पर्याप्त संवातन और जलवायु नियंत्रण, जैसे पंखे या पर्दे, की व्यवस्था होनी चाहिए।

(घ) बेहोशी (स्टिनिंग) : स्टिनिंग उपस्कर का रखरखाव इस बात की पुष्टि करने के लिए कि कुक्कुट वध से पूर्व संज्ञाहीन है, किया जाना चाहिए और ऐसी किसी संभावना को कम करने के लिए कुक्कुट वध से पूर्व पुनः होश में न आ जाए बेहोश करने और वध करने के बीच समय सीमित होना चाहिए।

आर्थिक कार्य-निष्पादन और कल्याण

कुक्कुट कल्याण की उच्च मानक और झुण्ड का कार्य-निष्पादन के उच्च स्तर तथा आर्थिक कार्य-निष्पादन परस्पर विरोधी नहीं हैं। इसके विपरीत, वे साथ-साथ चलते हैं। यह सुनिश्चित करना अच्छी आर्थिक समझदारी और कुक्कुट पालन के सर्वोत्तम हित में है कि झुण्ड ऐसे वातावरण में रखे जाएँ जिसमें वे तापीय रूप से आराम से रहें, चोट लगने से संरक्षित रहें, उन्हें इष्टतम भोजन दिया जाए और उन्हें स्वस्थ रखा जाए। इसलिए यह सुनिश्चित करने के लिए कि चिकन्स को ऐसी स्थिति में रखा जाए जो उनके आराम को इष्टतम बनाए (तापमान, आर्द्रता, वायु प्रवाह और वायु की मात्रा के हिसाब से), जिसमें उन्हें जल, शेल्टर और उच्च गुणवत्ता वाली खुराक, जो उनकी मनोवैज्ञानिक आवश्यकताओं से मेल खाती हो और जो उनके स्वास्थ्य को अधिक लाभ पहुँचाएँ, अन्यत्र वर्णित सी उपायों का कुक्कुट कल्याण के हिसाब से इतना महत्वपूर्ण प्रभाव है जितना वे फाहमग प्रचालन की समग्र दक्षता पर डालते हैं।

कुक्कुट स्वास्थ्य और कल्याण

जब चिकन मांस कल्याण अनुकूल तरीके से उत्पादित किया जाता है तो यह भी महत्वपूर्ण होता है कि कुक्कुट को शीघ्र और उपयुक्त औषधि और उपचार प्राप्त करें ताकि बीमारी को रोका जा सके और उपचार किया जा सके, यदि ऐसा करना आवश्यक हो और कि वे अनावश्यक रूप से किसी द्रव, दबाव, डर या शारीरिक चोट से पीड़ित न हों। यह भी महत्वपूर्ण है कि बीमार या चोटग्रस्त, कुक्कुट, जिनका उपयुक्त ढंग से या सफलतापूर्वक उपचार नहीं किया जा सकता, को शीघ्र और मानवोचित तरीके से चुन लिया जाए ताकि वे पीड़ित न हों।

मानवोचित (कुक्कुट) वध :

जहाँ कुक्कुटशावक (चिकन) विनिर्दिष्ट रूप से मानव उपभोग के लिए पाले जाते हैं और उनका इसके लिए किसी प्रक्रम पर वध किया जाना है, तो उनका वध मानवोचित रीति में किया जाना चाहिए और सभी कुक्कुट वध करने से पूर्व बेहोश (द्रव होने के लिए संज्ञाहीन करना) किए गए हों।

सभी आपूर्ति सुविधाओं पर वध उपस्करों का उचित रखरखाव, इसके अनुरूप होना चाहिए कि कुक्कुट का वध शीघ्रता से किया जाए।

7. मरण पूर्व निरीक्षण :

(1) सभी पशुओं को वध करने से पूर्व पर्याप्त आराम दिया जाएगा और वध के समय से काफी समय पूर्व उनकी मरण पूर्व परीक्षा और निरीक्षण किया जाएगा।

(2) कोई भी पशु जिसे वध करने के प्रयोजन के लिए वध-हाल में लाया गया है, अर्हित पशु चिकित्सक की लिखित सहमति के बिना वध किए जाने से पूर्व वध-हाल में से नहीं हटाया जाएगा। किसी पशु पर, जो निरीक्षण किए जाने पर, वध किए जाने के लिए उपयुक्त न पाया जाए, "संदिग्ध" चिह्नित किया जाएगा और पृथक रखा जाएगा। प्रत्येक ऐसा पशु, केवल मांस खाद्य उत्पाद निरीक्षक द्वारा या उसके वैयक्तिक पर्यवेक्षण के अधीन "संदिग्ध" के रूप में चिह्नित किया जाएगा और ऐसा चिह्न, मांस खाद्य उत्पाद निरीक्षण के सिवाय और किसी के द्वारा हटाया या मिटाया नहीं जाएगा।

(3) ऐसा पशु जिसमें मरण पूर्व निरीक्षण के समय किसी रोग के चिह्न पाए जाते हैं, जिससे उसकी राख मरणोत्तर परीक्षा पर अतोत्साहक निप्रयोज्य हो जाए, "निप्रयोज्य" के रूप में चिह्नित किया जाएगा और अस्वीकार कर दिया जाएगा।

(4) वह पशु, जो मरण पूर्व निरीक्षण पर "संदिग्ध" के रूप में घोषित किया गया है किंतु साधारणतया ऐसा कोई रोग या हालत नहीं दर्शाता जिससे कि पूर्ण पशु-शव ही निप्रयोज्य की जाएं, अपनी "संदिग्ध" पहचान तब तक बनाए रखेगा जब तक कि इसके ढाँचे और सभी अंगों का निरीक्षण अर्हित पशु-चिकित्सक द्वारा अंतिम रूप से न कर लिया जाए।

(5) ज्वर संक्रांत की दशा में किसी भी पशु का वध करने की इजाजत नहीं दी जाएगी। कोई भी संदिग्ध पशु तब तक वध नहीं किया जाएगा जब तक कि उस दिन वध किए जाने वाले सभी पशुओं का वध न कर दिया जाए। ये सभी पशु, जो मरण पूर्व निरीक्षण पर रेल-रोड, बीमारी, प्रसूति, पक्षाघात, हड्क, धनुष टंकार या किसी अन्य संचारी रोक के लक्षण दर्शाता हो, "निप्रयोज्य" के रूप में चिह्नित किया जाएगा और उसका व्ययन नीचे के उप पैरा (8) में अंतर्विष्ट उपबंधों के अनुसार किया जाएगा।

(6) वे पशु, जो वध के लिए प्रस्तुत किए गए हैं और कारखाने के परिसर पर नए रोग के कारण मरणावस्था में पाए जाएं, "निप्रयोज्य" के रूप में चिह्नित किए जाएंगे और उनका व्ययन "निप्रयोज्य" पशुओं के लिए यथा उपबंधित रीति से किया जाएगा।

(7) ऐसा प्रत्येक पशु, जिसकी परीक्षा करने पर बीमारी के लक्षण पाए जाएं या जिस पर बीमार होने का संदेह हो या वे पशु जो "संदिग्ध" घोषित किए गए हैं, ऐसे विशेष बाड़ों में उपचार के लिए तुरंत हटाए जाएंगे और वहां इतनी अवधि के लिए जितनी कि वह निश्चित करने के लिए आवश्यक समझी जाए कि पशु बीमार है या नहीं संप्रेक्षण हेतु रखे जाएंगे।

(8) वे सभी पशु, जो मरण पूर्व निरीक्षण पर "निप्रयोज्य" घोषित कर दिए गए हैं "निप्रयोज्य" के रूप में चिह्नित किए जाएंगे और यदि वे पहले ही मरे न हों, मार दिए जाएंगे। ऐसे पशु शव कारखाने में वध करने के लिए या साफ करने के लिए नहीं ले जाए जाएंगे और न ही वे कारखाने के ऐसे कक्ष में ले जाए जाएंगे।

8. मरणोत्तर निरीक्षण :

(1) वध किए गए सभी पशुओं के शवों और उनके भागों की, उनकी वध करने के शीघ्र पश्चात् सावधानी पूर्वक और विस्तृत मरणोत्तर परीक्षण और निरीक्षण किया जाएगा। मांस खाद्य उत्पादों को तैयार करने में प्रयुक्त किए जाने वाले पशु-शवों के सभी अंगों और भागों और रक्त को ऐसी रीति से रखा जाएगा जिससे मरणोत्तर परीक्षण के पूरे होने तक उनकी पहचान बनाई रखी जा सके और पशुशवों के निप्रयोज्य होने की दशा में उनको पहचाना जा सके।

(2) प्रत्येक पशु-शव को, जिसमें उसके विच्छिन्न किए गए भाग और अंग भी सम्मिलित हैं, जिससे किसी ऐसी दशा का साक्ष्य मिलता हो कि वह मांस को या उसके किसी भाग को या किसी अंग को मानवीय उपभोग के लिए अयोग्य बना देगी और उस कारण से बाद में निरीक्षण करना अपेक्षित हो, मांस खाद्य उत्पाद निरीक्षक द्वारा रख लिया जाएगा। ऐसे पशु शव की पहचान, जिसके अंतर्गत उसके विच्छिन्न भाग और अंग भी हैं, तब तक रखी जाएगी जब तक उसका अंतिम निरीक्षण पूरा न हो जाए। रखे गए पशु शवों को, उनके विच्छिन्न भागों और अंगों को तब तक रखा जाएगा जब तक अंतिम निरीक्षण पूरा न हो जाए। रखे गए पशु-शवों, उनके विच्छिन्न भागों और अंगों का किसी भी दशा में और किसी रीति में प्रक्षालन, कांट-छांट या विरूपण नहीं किया जाएगा जब तक कि अर्हित पशु-चिकित्सक द्वारा अन्यथा प्राधिकृत न किया गया हो।

(3) किसी पशु-शव या पशुशव के किसी भाग के तंतुओं में मुंह से हवा नहीं भरी जाएगी।

(4) प्रत्येक पशु-शव या उसके किसी भाग पर जो मानवीय उपयोग के लिए अयोग्य पाया गया हो पशु चिकित्सक द्वारा "निरीक्षित और अप्रयोज्य" चिह्नित कर दिया जाएगा।

(5) सभी ऐसे अप्रयोज्य पशु-शव उनके ग और अंग उस दिन के अंत तक या उसके पूर्व, जिसको इस पैरा के उपपैरा (11), (12) और (13) के अनुसार उन पर निरीक्षित और अप्रयोज्य चिह्नित किया गया हो, व्ययन के लंबित रहने के दौरान अर्हित पशु चिकित्सक की अभिरक्षा में रहेंगे।

(6) उन पशुओं, उनके भाग और अंगों पर, जो मानवीय उपयोग के लिए अच्छे स्वास्थ्यप्रद और योग्य हों, निरीक्षित और प्रयोज्य चिह्नित किया जाएगा।

(7) वे पशु-शव, जिनके बारे में अन्य निष्कासन के पूर्व यह पता चल जाए कि वे ब्रणरोग से प्रभावित हैं, तो उनका अंत निष्कासन नहीं किया जाएगा किंतु उनको अप्रयोज्य घोषित कर दिया जाएगा और निम्न उपपैरा (12) के अनुसार उनका तत्काल व्ययन कर दिया जाएगा। किसी पशु शव का कोई भाग जो मिट्टी से भरे औजारों के संसर्ग से या अन्यथा ब्रण संक्रामित सामग्री से संदूषित हो गया हो, तत्काल अप्रयोज्य घोषित कर दिया जाएगा और निम्न उपपैरा (12) में यथा उपबोधित उनका व्ययन कर दिया जाएगा।

(8) ब्रण सामग्री के संसर्ग से संदूषित वध-कक्ष का कोई भाग, जिसमें उपस्कर, कर्मचारियों के बूट और पोशाकें, आदि सम्मिलित हैं, तत्काल साफ किया जाएगा और उसको पूर्णतः रोगणुनाशित किया जाएगा।

(9) निरीक्षण के समय जब हल्की खरोंचों के कारण पशु-शव के एक भाग को अप्रयोज्य घोषित किया जाना हो तो, ऐसी दशा में या तो खरोंच लगे हुए भाग को तत्काल हटा दिया जाएगा और निम्न उपपैरा (13) के अनुसार उनका व्ययन कर दिया जाएगा, या पशु-शव को रख लिया जाएगा और उसको तब तक रखा जाएगा जब तक उसे शीतल न कर दिया जाए और ऊपर उपबोधित के अनुसार खरोंच लगे हुए भाग को हटा न दिया जाए और उसका व्ययन न कर दिया जाए।

(10) मरणोत्तर निरीक्षण विस्तृत रूप में किया जाएगा और उसमें पशु शव के सभी भाग, आंत, ओझड़ों, लसिका, ग्रन्थियां और सभी अंग और ग्रन्थियां सम्मिलित होंगी।

(11) मरणोत्तर निरीक्षण स्थानीय निकायों के नियंत्रण के अधीन लोक वधशालाओं के ऐसे निरीक्षण के लिए अधिकथित साधारण नियमों के अनुसार और साथ ही ऐसे विशेष अनुदेशों के अनुसार जो अनुज्ञापन प्राधिकारी द्वारा समय-समय पर जारी किए गए हों, किया जाएगा।

(12) सभी निप्रयोज्य पशु-शवों, उनके अंगों या भागों को, अर्हित पशु चिकित्सक की उपस्थिति में छुरे से आसानी से काट कर और अपरिष्कृत कार्बोलिक अम्ल, क्रिसिटिक निजिवाणुक और किसी अन्य विहित अभिकर्मक से, भस्मीकरण द्वारा या विकृतिकरण द्वारा पूर्णतः नष्ट किया जाएगा, जब तक कि ऐसे पशु-शवों उनके अंगों या भागों को निम्न उपपैरा (13) के अधीन वधशाला परिसर छोड़ने के पूर्व अस्थि और मांस चूर्ण तैयार करने के लिए निर्जमीकरण न कर दिया गया हो।

(13) उन पशु-शवों, उनके अंगों या भागों का, जो ब्रण के कारण निप्रयोज्य हो गए हैं, चयन पूर्ववर्ती पैराओं में विहित रीति में और स्थानीय प्राधिकारी द्वारा विहित नियमों और विनियमों के अनुसार या तो (i) पूर्णतः भस्मीकरण द्वारा या (ii) विहित विकर्ता के साथ पूर्वगामी पैराओं में विहित रीति में और स्थानीय प्राधिकारी द्वारा विहित नियमों और विनियमों के अनुसार विकृतिकरण द्वारा किया जाएगा।

(14) निप्रयोज्य पशु-शवों, उनके अंगों या भागों को मांस अर्हित पशु चिकित्सक के सीधे पर्यवेक्षण के अधीन नष्ट किया जाएगा।

(15) यदि अर्हित पशु-चिकित्सक की राय में पशु-शव, उसके अंग या भाग को और आगे विस्तृत परीक्षण के लिए रोक रखना हो तो उस पशु-शव, उसके संबंधित अंग या भाग को तब तक निर्मुक्त नहीं किया जाएगा जब तक अर्हित पशु चिकित्सक द्वारा विस्तृत रूप से उसकी परीक्षा पूरी नहीं कर ली जाती है और उसके द्वारा तत्पश्चात् उसको ठीक घोषित नहीं कर दिया जाता। जब उस पशु-शव का विस्तृत परीक्षा के लिए रोक रखना हो तो उस पशु-शव, उसके किसी अंग या भाग पर "रोक ली गई" चिह्नित किया जाएगा। यदि बाद में निरीक्षण के समय पशु-शव, उसका कोई अंग या भाग मानवीय स्वास्थ्य के लिए अस्वास्थ्यप्रद और अनुपयुक्त पाया जाए तो ऐसा पशु-शव उसके किसी अंग या भाग पर मांस खाद्य उत्पाद निरीक्षक द्वारा "निप्रयोज्य" चिह्नित कर दिया जाएगा और पूर्ववर्ती पैराओं में वर्णित रीति के अनुसार उनका व्ययन कर दिया जाएगा।

क. मांस प्रसंस्करण इकाइयों के लिए स्वच्छता और स्वास्थ्य संबंधी अपेक्षाएं :

मांस प्रसंस्करण इकाई द्वारा निम्नलिखित स्वच्छता और स्वास्थ्य संबंधी अपेक्षाओं का समाधान किया जाएगा :

1. अवस्थान :

1.1 मांस प्रसंस्करण इकाई ऐसे क्षेत्रों में अवस्थित होनी चाहिए जहां नियमित या प्रायिक रूप से बाढ़ नहीं आती हो और अरूचिकर गंध, धूप, धूल और अन्य संदूषणों से मुक्त हो ;

1.2 मांस प्रसंस्करण इकाई के काम में आने वाली सड़कें और क्षेत्र, जो इसकी चारदिवारी के भीतर या इसके अव्यवहित समीप हैं, परहिफे वाले यातायात के लिए उपयुक्त ठोस खड्डों की सतह का होना चाहिए। यहां पर्याप्त जल निकास और सफाई की व्यवस्था होनी चाहिए।

1.3 जहां समुचित मांस प्रसंस्करण इकाई इस प्रकार डिजाइन की जानी चाहिए कि उसमें पहुंच को नियंत्रित किया जा सके।

2. भवन और सुविधाएं :

2.1 मांस प्रसंस्करण इकाई में सभी सक्रियाओं के समाधानप्रद कार्य-संपादन के लिए कार्य-स्थल की व्यवस्था होनी चाहिए।

2.2 निर्माण मजबूत होना चाहिए और संवातन, अच्छी प्राकृतिक और कृत्रिम प्रकाश व्यवस्था और (सुगम) सफाई को सुनिश्चित किया जाना चाहिए।

2.3 मांस प्रसंस्करण इकाई इस प्रकार अभिविन्यस्त और सुसज्जित की जानी चाहिए जिससे कि निरीक्षण और नियंत्रण सहित मांस के स्वस्थ होने के बारे में उचित पर्यवेक्षण को सुकर बनाया जा सके;

2.4 मांस प्रसंस्करण इकाई का निर्माण ऐसा हो कि कीटों, पक्षियों, कृतुक या अन्य हानिकारक कीड़ों तथा धूप, धूल जैसे पर्यावरिक संदूषणों के प्रवेश से संरक्षा हो सके।

2.5 भवनों और सुविधाओं को उन सक्रियाओं, जिससे प्रति-प्रतिसंदूषण कारित हो सकता है, से दीवार बनाकर, अवस्थित करके या अन्य प्रभावी साधन से पृथक करने की व्यवस्था करने के लिए डिजाइन किया जाना चाहिए;

2.6 मांस प्रसंस्करण इकाई इस प्रकार अभिविन्यस्त और सुसज्जित की जानी चाहिए ताकि यह सुनिश्चित किया जा सके कि खाद्य मांस फर्श, दिवारों और अन्य आबद्ध संरचनाओं के संसर्ग में न आए, सिवाय उनके जो विनिर्दिष्ट रूप से मांस के संसर्ग के लिए डिजाइन की गई हैं;

2.7 किसी अवशीतन कक्ष, प्रशीतन कक्ष, अब शीतनकारी भंडार या फ्रीजर का निर्माण और अभिविन्यास से इन नियमों की अपेक्षाओं का समाधान होना चाहिए;

2.8 मांस के हथालन वाले क्षेत्रों में :

— फर्श जल अवरोधी, अन अनवशोषक, धुलाई योग्य, फिसलन रहित और अविषाक्त सामग्री से बने हुए और दरार रहित होने चाहिए तथा साफ करने में आसान और नाले में तरल पदार्थों के निकास के लिए पर्याप्त रूप से ढलावदार होना चाहिए;

— दीवारें कम से कम 1.5 मीटर की ऊंचाई तक जल अवरोधी, अनअवशोषक, धुलाई योग्य और अविषाक्त सामग्री से बनी होनी चाहिए तथा हल्का रंग होना चाहिए;

— छतें इस प्रकार डिजाइन, निर्मित और तैयार की जानी चाहिए जिससे कि किसी प्रकार की धूल का संचयन न हो और संचयन, फफूंद वृद्धि, पपड़ी को कम किया जा सके तथा साफ करने में आसान होनी चाहिए;

— खिड़कियां और अन्य निकास इस प्रकार निर्मित होने चाहिए जिससे धूल का संचयन न हो और उन पर कीट-सह स्क्रीन लगी होनी चाहिए। स्क्रीन को सफाई के लिए आसानी से हटाया जा सकता हो और अच्छी मरम्मत की गई होनी चाहिए। आंतरिक खिड़की की चौखटें, यदि हैं, शैल्फ के रूप में प्रयोग को निवारित करने के लिए ढलावदार होनी चाहिए;

— दरवाजे की सतह चिकनी, अनअवशोषित होनी चाहिए और जहां उपयुक्त हो, स्वतः बंद होने वाले तथा कसकर बंद होने चाहिए; और

— सीढ़ियों के लिफ्ट-केजिज और सहायक संरचनाएं, जैसे प्लेटफार्म, लेडर्स, चूट्स इस प्रकार अवस्थित और निर्मित होनी चाहिए जिससे कि मांस को संदूषण कारित न करें। उन्हें प्रभावी रूप से साफ किया जा सकता हो।

2.9 ऐसी निर्माण सामग्री का जैसे कि लकड़ी, जिसे साफ और विसंक्रमित न किया जा सकता हो, प्रयोग तब तक नहीं किया जाना चाहिए कि जब तक यह सुनिश्चित हो जाए कि इसका प्रयोग स्पष्ट रूप से संदूषण का स्रोत नहीं बनेगा।

2.10 मांस निरीक्षण अभिकरण के प्रयोग के लिए कार्यालय की व्यवस्था की जानी चाहिए।

3. स्वच्छता संबंधी अपेक्षाएं

3.1 जल आपूर्ति

3.1.1 पीने योग्य पानी की पर्याप्त आपूर्ति इसके भंडारकरण, जहां वितरण के लिए आवश्यक है, की सुविधाओं के साथ, तथा संदूषण के विरुद्ध संरक्षा के साथ उपलब्ध होनी चाहिए;

3.1.2 गर्म पाने योग्य पानी की आपूर्ति कार्य के घंटों के दौरान सभी समयों पर उपलब्ध होनी चाहिए;

टिप्पण : यह उपबंध सफाई के प्रयोजनों के लिए जल और चाकुओं, बर्तनों आदि पर सूक्ष्म जीवाणुओं को नष्ट करने (विशेष रूप से जो मनुष्य के लिए रोगमुलक हैं) तथा मांस के सीधे संपर्क में आने वाले जल, दोनों प्रयोजनों को आच्छादित करने के लिए आशयित है। सफाई के प्रयोजनों के लिए जल का तापमान 65 डिग्री सेल्सियस होना चाहिए। विसंक्रमण करने के प्रयोजनों के लिए गर्म जल का तापमान 82 डिग्री सेल्सियस होना चाहिए और इस प्रकार वितरित (कार्यक्षेत्र के नजदीक विशेष रूप से डिजाइन की गई धानियों में) किया जाना चाहिए कि चाकुओं आदि के फलकों को दो मिनट से अन्यून समय के लिए पानी में डुबोया जा सके। प्रायः यह जल आपूर्ति सफाई, हाथ धोने आदि के लिए प्रयुक्त होने वाली गर्म जल की अन्य आपूर्तियों से अलग होती है। किंतु यदि केवल एक ही गर्म जल की आपूर्ति है तो “पर्याप्त” शब्द का यह अर्थ होगा कि ऐसे समयों पर भी, जहां बड़ी मात्रा में गर्म जल प्रयुक्त (उदाहरण के लिए, सफाई सक्रियाओं के दौरान) किया जाता है, स्थापन में लगे किसी नलके में पानी का प्रदाय कम नहीं होना चाहिए।

3.1.3 बर्फ पीने योग्य पानी से बनायी जानी चाहिए और इस प्रकार विनिर्मित, संचालित और भंडारित की जानी चाहिए ताकि इसकी संदूषण से संरक्षा की जा सके य और 3.1.4 मांस के सीधे संपर्क में आने वाली भाप पीने योग्य जल से उत्पादित की जानी चाहिए और ऐसे पदार्थ अंतर्विष्ट नहीं होंगे जो स्वास्थ्य के लिए हानिकर हों या खाद्य का संदूषण होता हो।

3.1.4 मांस के सीधे संपर्क में आने वाली भाप पीने योग्य जल से उत्पादित की जानी चाहिए और ऐसे पदार्थ अंतर्विष्ट नहीं होंगे जो स्वास्थ्य के लिए हानिकर हों या खाद्य का संदूषण होता हो।

3.2 मलनिष्काव और अपशिष्ट व्ययन : मांस प्रसंस्करण इकाई में प्रभावशील मलनिष्काव और अपशिष्ट व्ययन की व्यवस्था होनी चाहिए। सभी मलनिष्काव लाइनें (मलवहन प्रणाली सहित) व्यस्त काल के भार को वहन करने के लिए काफी बड़ी होनी चाहिए और ऐसी रीति में निर्मित की जानी चाहिए जिससे कि पीने योग्य जल के प्रदाय का संदूषण न हो। जैविक आक्सीजन मांग का स्तर 1500 से कम होना चाहिए और इसके लिए एक मलनिष्काव संयंत्र, यदि आवश्यक हो, स्थापित किया जाना चाहिए।

3.3 अपशिष्ट और अखाद्य सामग्री के भंडारण की सुविधाएं : स्थापन से हटाने से पूर्व अपशिष्ट और अखाद्य सामग्री के भंडारण सुविधाओं की व्यवस्था होनी चाहिए। इन सुविधाओं को अपशिष्ट या अखाद्य सामग्री तक नाशिकोटों की पहुंच को निवारित करने और खाद्य, पीने योग्य जल और उपस्कर या भवन को संदूषण से बचाने के लिए डिजाइन किया जाना चाहिए।

3.4 वेशभूषा बदलने और प्रसाधन की सुविधाएं : सभी स्थापनों में उपयुक्त और सुविधाजनक स्थान पर अवस्थित वेशभूषा बदलने और प्रसाधन की सुविधाओं की व्यवस्था की जानी चाहिए। प्रसाधन इस प्रकार डिजाइन किए जाने चाहिए जिससे कि अपशिष्ट पदार्थ का स्वास्थ्यप्रद रूप से व्ययन किया जा सके। इन क्षेत्रों में भली प्रकार से प्रकाश व्यवस्था होनी चाहिए और संवातित होने चाहिए और सीधे खाद्य संचालित क्षेत्रों की तरफ नहीं खुलने चाहिए। गुनगुने या गर्म और ठंडी पानी की सुविधाओं के साथ और हाथों को सुखाने के लिए उपयुक्त स्वास्थ्यप्रद साधन युक्त हाथ धोने की सुविधाओं की प्रसाधन के साथ व्यवस्था की जानी चाहिए और इनकी स्थिति ऐसी होनी चाहिए कि प्रसंस्करण क्षेत्र की ओर जाने वाले कर्मचारी इन प्रसाधनों से होकर गुजरें। जहां गर्म और ठंडा पानी उपलब्ध हो, इन्हें मिश्रित करने के लिए नलों की व्यवस्था होनी चाहिए। जहां कागजी तौलियों को प्रयुक्त किया जाता है, वहां प्रत्येक हाथ धोने की सुविधा के पास पर्याप्त संख्या में डिस्पेंसरों और पात्रों की व्यवस्था की जानी चाहिए। कर्मिकों को निर्देशित करते हुए यह सूचना चिपकायी जानी चाहिए कि प्रसाधनों का प्रयोग करने के पश्चात् अपने हाथ धोएं।

3.5 प्रसंस्करण क्षेत्रों में हाथ धोने की सुविधाएं :

3.5.1 जहां कहीं भी प्रसंस्करण के लिए आवश्यक हो, वहां पर्याप्त और सुविधाजनक स्थान पर अवस्थित हाथ धोने और सुखाने के लिए सुविधाओं की व्यवस्था की जानी चाहिए। जहां समुचित हो, वहां हाथों को विसंक्रमित करने की सुविधाएं प्रदान की जानी चाहिए। ये सुविधाएं, उचित रूप से अपशिष्ट पाइपों के साथ नालियों में खुलती हों, प्रदान की जानी चाहिए।

3.5.2 मांस की डिबोर्निंग, तैयारी, पैकिंग या अन्य उठाई-धराई करने वाले उपकरणों को साफ करने और विसंक्रमित करने की पर्याप्त सुविधाएं होनी चाहिए। ये सुविधाएं अनन्य रूप से चाकुओं, तलवारों, विदारक, आरियों और अन्य उपकरणों की सफाई करने और विसंक्रमित करने में प्रयोग करने के लिए हैं।

3.5.3 उपकरणों की सफाई और विसंक्रमित करने की सभी सुविधाएं ऐसी प्रकृति और आकार की होनी चाहिए ताकि उपकरणों की सफाई और विसंक्रमण उचित प्रकार से हो सके। ये सुविधाएं जंगरोधी सामग्री से निर्मित की जानी चाहिए और इनकी सफाई करना आसान हो।

3.5.4 उपकरणों को साफ करने और विसंक्रमित करने की सभी सुविधाएं उन सभी समयों पर, जब मांस प्रसंस्करण इकाई के उस भाग में मांस की उठाई-धराई की जा रही हो, पर्याप्त मात्रा में गर्म पानी की आपूर्ति के उपयुक्त साधन के साथ स्थापित की गई होनी चाहिए।

3.5.5 प्रकाश व्यवस्था :

मांस प्रसंस्करण इकाई के चारों ओर प्राकृतिक या कृत्रिम रोशनी की पर्याप्त व्यवस्था होनी चाहिए जहां समुचित हो, रोशनी से रंगों में परिवर्तन नहीं आना चाहिए और तीव्रता निम्नलिखित से अन्यून नहीं होनी चाहिए :

सभी निरीक्षण बिंदुओं पर	540 लक्स (50 खड़ी मोमबत्तियों के बराबर)
कार्य करने के कमरों में	220 लक्स (20 खड़ी मोमबत्तियों के बराबर)
अन्य क्षेत्रों में	110 लक्स (10 खड़ी मोमबत्तियों के बराबर)

बिजली के बल्ब और उनसे जुड़ी हुई वस्तुएं जो उत्पाद के किसी भी प्रक्रम पर मांस के ऊपर हो, सुरक्षित प्रकार की श्रेणी चाहिए और इनके टूटने की दशा में मांस को संदूषण से बचाया जा सके।

3.6 संवातन : अत्यधिक ऊष्मा, भाप, संघनन, धूल को निवारित करने और संदूषित वायु को निकालने के लिए संवातन की व्यवस्था होनी चाहिए। वायु प्रवाह की दिशा कभी भी गंदे क्षेत्र से साफ क्षेत्र की ओर नहीं होनी चाहिए। संवातन निकास कीट स्क्रीन या जंगरोधी सामग्री से बने किसी अन्य साधन से संरक्षित होना चाहिए। स्क्रीनों की सफाई के लिए आसानी से हटाया जा सकता है।

4. उपस्कर और पात्र :

4.1 सामग्री : स्थापनों में प्रयुक्त होने वाले सभी उपस्कर, उपकरण और पात्र जो खुले मांस और मांस उत्पादों के संपर्क में आते हैं उनकी सतह चिकनी अभेद्य होनी चाहिए और जंगरोधी होनी चाहिए तथा ऐसी सामग्री के बने होने चाहिए जो विषैली न हो, गंध या स्वाद न छोड़ती हो। ऐसे उपस्कर इस प्रकार बने होने चाहिए ताकि साफ करने में आसानी हो।

4.2 सेनीटरी की डिजाइन और अधिष्ठापन

4.2.1 सभी उपस्करों और पात्रों को इस प्रकार डिजाइन और निर्मित किया जाना चाहिए जिससे कि स्वास्थ्य संबंधी खतरे को निवारित किया जा सके और पूरी तरह साफ और विसंक्रमित करना आसान हो और जहां साध्य हो, निरीक्षण के लिए दिखाई दें। स्वच्छता संबंधी उपस्कर ऐसी रीति में अधिष्ठापित किए जाने चाहिए जिससे कि उन तक पहुंच और पूरी तरह से साफ करना आसान हो।

4.2.2 अखाद्य और अपशिष्ट सामग्री के लिए आधान रिसाव रहित हों, जंगरोधी धातु या अन्य उपयुक्त अभेद्य सामग्री से निर्मित हों और जो साफ करने में आसान हों या व्ययन करने योग्य हों और जहां समुचित हो, कसकर बंद करने योग्य हों, और

4.2.3 प्रशीतन के सभी स्थानों पर तापमान मापी या रिकार्डिंग यंत्र (डिवायस) लगे होने चाहिए।

4.3 उपस्कर पहचान : अखाद्य या अपशिष्ट सामग्री के लिए प्रयुक्त होने वाले उपस्करों की पहचान की जा सकती हो और खाद्य उत्पादों के लिए प्रयुक्त नहीं किए जाने चाहिए।

5. स्वास्थ्य संबंधी अपेक्षाएं :

5.1 अनुरक्षण : खाद्य प्रसंस्करण इकाई के भवनों, कमरों, उपस्कर और नालियों सहित अन्य सभी भौतिक सुविधाएं अच्छी तरह से मरम्मत की हुई और सही हालत में बनाए रखी जानी चाहिए। उन कमरों के सिवाय जहां खाद्य प्रसंस्करण या सफाई की सक्रियाएं की जाती हैं, ये भाप, वाष्प और फालतू पानी से मुक्त होंगी।

5.2 सफाई और निस्संक्रमण : सफाई और निस्संक्रमण निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होंगी :

(i) कर्मचारियों के लिए प्रदान की गई सुख-सुविधाओं और निरीक्षण सेवा, जिसके अंतर्गत वेशभूषा बदलने की सुविधाएं, प्रसाधन और निरीक्षण कार्यालय का स्थान भी है, सभी समयों पर साफ रखी जानी चाहिए।

(ii) यदि कमरों, जो मांस की उठाई-धराई, तैयारी, प्रसंस्करण, पैकेजिंग या भंडारकरण के लिए आशयित हैं और अधिकतर प्रयोग किए जाते हैं, किसी अन्य खाद्य को तैयार करने के प्रयोजन के लिए प्रयुक्त किए जाते हैं तब ऐसे प्रयोग के तुरंत पूर्व और पश्चात् सफाई और निस्संक्रमण किए जाने आवश्यक हैं।

(iii) मांस से हड्डियां अलग करने वाले और मांस को सुव्यवस्थित करने वाले कमरों में तापमान नियंत्रित रहना चाहिए और तब तक उपयुक्त रूप से कम रहना चाहिए जब तक कम से कम प्रत्येक चार घंटे पर उपस्कर और पात्रों की सफाई की जाती है;

(iv) मांस को संदूषण से निवारित करने के लिए चाकुओं, विदारकों, चाकू धैलियों, आरियों, यांत्रिक उपकरणों और आधानों सहित सभी उपस्करों, उपकरणों, मेजें, पात्र को दिन के समय क्रमिक अंतरालों पर साफ किया जाना चाहिए तथा जब कभी वे किसी रोगयुक्त सामग्री या संक्रामित सामग्री के संपर्क में आते हैं या अन्यथा संदूषित हो जाते हैं, तुरंत साफ किया जाना चाहिए। इन्हें प्रत्येक दिन के कार्य की समाप्ति पर साफ और निस्संक्रमित किया जाएगा।

(v) यदि कोई टोकरा या टूली या कोई अन्य आधान ऐसे विभाग में प्रयुक्त किया जाता है जहां खाद्य सामग्री की उठाई-धराई की जाती है, किसी ऐसे क्षेत्र से चला जाता है जहां अखाद्य सामग्री की उठाई-धराई की जाती है, इन्हें खाद्य विभाग में पुनः प्रवेश करने से ठीक पूर्व साफ और निस्संक्रमित किया जाएगा।

(vi) दिन के कार्य की समाप्ति के ठीक पश्चात् या ऐसे अन्य समयों पर, जैसा अपेक्षित हो, फर्श और दिवारों को संदूषण हटाने के लिए साफ और निस्संक्रमित किया जाएगा। फर्श की नालियों को छलनी लगाकर अच्छी हालत में और मरम्मत करके रखा जाना चाहिए; और

(vii) मांस प्रसंस्करण इकाई के ठीक नजदीक और इसके काम में आने वाली सड़कों और यार्ड साफ रखे जाने चाहिए।

5.3 स्वास्थ्य नियंत्रण प्रोग्राम : यह वांछनीय है कि प्रत्येक मांस प्रसंस्करण इकाई अपने स्वहित में एक व्यक्ति को उत्पादन से उसके कर्तव्यों को व्यवस्थित करके अभिहित करें, जो मांस प्रसंस्करण इकाई की सफाई के लिए उत्तरदायी हो। उसका स्टाफ संगठन का स्थायी अंग होना चाहिए या संगठन द्वारा नियोजित किया गया होना चाहिए और विशेष सफाई औजारों का प्रयोग करने, उपस्करों को सफाई के लिए खोलने और अंतर्वर्तित संदूषण और खतरों के महत्व को समझने में अच्छी तरह प्रशिक्षित होना चाहिए। सफाई और निस्संक्रमण का एक स्थायी शड्यूल यह सुनिश्चित करने के लिए बनाया जाना चाहिए कि मांस प्रसंस्करण इकाई के सभी भागों की समुचित रूप से सफाई की जाती है।

5.4 भंडारकरण और अपशिष्ट व्ययन : अपशिष्ट सामग्री की उठाई-धराई ऐसी रीति में की जानी चाहिए जिससे कि खाद्य या पीने योग्य पानी के संदूषण को अपवर्जित किया जा सके। अपशिष्ट सामग्री तक नाशिकोटों की पहुँच को निवारित करने के लिए पूर्वावधानी बरती जानी चाहिए। मांस की उठाई-धराई और अन्य कार्य खेत्रों से समय-समय पर और लगभग प्रतिदिन अपशिष्ट को हटाया जाना चाहिए। अपशिष्ट के व्ययन के ठीक पश्चात् अपशिष्ट सामग्री के भंडारकरण के लिए प्रयुक्त पात्रों और अन्य उपस्कर, जो अपशिष्ट सामग्री के संपर्क में आए हैं, साफ और निस्संक्रमित किए जाएंगे। लगभग प्रतिदिन अपशिष्ट भंडारकरण खेत्र की सफाई और निस्संक्रमित किया जाना चाहिए।

5.5 मांस प्रसंस्करण इकाई में कुत्तों/ बिल्लियों या अन्य पालतू जानवरों को प्रवेश न करने दिया जाए।

6. नाशक जीव नियंत्रण

6.1 कीटों, पक्षियों, कृन्तुकों या अन्य हानिकर कीड़ों के नियंत्रण के लिए एक प्रभावी और निरंतर प्रोग्राम होना चाहिए। मांस प्रसंस्करण इकाई और आसपास के क्षेत्रों की पर्याक्रमण के साक्ष्य के लिए नियमित रूप से परीक्षा की जानी चाहिए।

6.2 मांस प्रसंस्करण इकाई के प्रवेश द्वार या आसपास के क्षेत्रों में नाशक जीव वृद्धि के उन्मूलन के उपाय किए जाने चाहिए। नियंत्रण उपाय केवल भौतिक या रासायनिक या जैविक कर्मकों के साथ उपचार को अंतर्वर्तित करते हुए किए जाने चाहिए या ऐसे क्रामिक के प्रत्यक्ष पर्यवेक्षण में किए जाने चाहिए जिसे इन कर्मकों और उन कर्मकों जो उत्पाद में अवधारित अवशिष्टों से उत्पन्न हो सकते हैं, सहित के प्रयोग के परिणामस्वरूप स्वास्थ्य को होने वाले संभावित खतरे की पूरी समझ हो। ऐसे उपाय अधिकारिता रखने वाले शासकीय अधिकरण की सिफारिश के अनुसार से और इस अधिकरण के निरीक्षक को पूरी जानकारी देकर किए जाने चाहिए; और

6.3 नाशी कीटमार (पेस्टीसाइड) केवल तभी प्रयोग किया जाना चाहिए यदि अन्य पूर्वावधानी पद्धतियां प्रयोग न की जा सकती हों। केवल ऐसे पेस्टीसाइड जो मांस प्रसंस्करण इकाई में प्रयोग के लिए सक्षम प्राधिकारी द्वारा अनुमोदित हैं, प्रयुक्त किए जाने चाहिए और मांस उपस्करों

या पात्रों के किसी प्रकार के संदूषण को निवारित करने के लिए अधिकतम सावधानी बरती जानी चाहिए। पेस्टीसाइड का प्रयोग करने से पूर्व कमरों से सारा मांस हटा देना चाहिए और सभी उपस्करों और पात्रों को पुनः प्रयोग करने से पूर्व अच्छी तरह से धोया जाना चाहिए।

6.4 जोखिमपूर्ण पदार्थों की उठाई-धराई और भंडारण - कीटनाशकों और अन्य पदार्थों पर, जो जोखिम प्रस्तुत कर सकते हैं, उनकी विषाक्तता और उपयोग के बारे में चेतावनी का लेबल लगाया जाना चाहिए। सफाई के प्रयोजन के लिए यथापेक्षित के सिवाय, ऐसे पदार्थों को, जो मांस का पैकिंग करने वाली सामग्री और संघटकों को संदूषित कर सकते हैं, मांस प्रसंस्करण यूनिट के उस भाग में उठाया-धरना और भंडारण किया जाना चाहिए, जिसका उपयोग मांस को तैयार करने, उसके प्रसंस्करण, उठाने-धरने, पैकिंग और भंडारण के लिए नहीं किया जाता। उन्हें उठाने-धरने और उनके वितरण का कार्य केवल प्राधिकृत और उपयुक्त रूप से प्रशिक्षित कार्मिक द्वारा किया जाना चाहिए। मांस के संदूषण से बचने के लिए अत्यधिक ध्यान रखा जाना चाहिए। किंतु, किसी स्थापन के निर्माण और अनुरक्षण के लिए प्रयुक्त सामग्रियों का उपयोग खाद्य सुरक्षा प्राधिकारी के अनुमोदन से किसी भी समय किया जा सकता है।

6.5 व्यक्तिगत सामान और वस्त्र : व्यक्तिगत सामान और वस्त्रों को मांस की उठाई-धराई वाले क्षेत्रों में नहीं रखना चाहिए।

6.6 अनुरक्षण के औजार : सफाई और अनुरक्षण के औजारों और उत्पादों को मांस की उठाई-धराई वाले क्षेत्र में भंडारित नहीं किया जाना चाहिए।

7. व्यक्तिगत स्वच्छता और स्वास्थ्य संबंधी अपेक्षाएं :

7.1 चिकित्सीय परीक्षा : वे व्यक्ति जो अपने कार्य के दौरान मांस के संपर्क में आते हैं, उनकी नियोजन में आने से पूर्व चिकित्सीय परीक्षा की जानी चाहिए। मांस की उठाई-धराई करने वाले व्यक्ति की चिकित्सीय परीक्षा नियमित रूप से 12 मास में कम-से-कम एक बार और जब नैदानिक रूप से या महामारी विज्ञान की दृष्टि से उपदर्शित हो, करायी जाएगी।

7.2 संक्रामक रोग : प्रबंध तंत्र यह सुनिश्चित करने के लिए सावधानी बरतेगा कि ऐसे किसी व्यक्ति को, जिसे मांस के माध्यम से पारेषित या उसे मांस के माध्यम से पारेषित होने वाले रोग का वाहक होने की बाबत ज्ञात है या संदेह है या संक्रमित घावों फोड़े-फुसी या अतिसार से ग्रसित है, किसी ऐसे क्षेत्र में और किसी भी हैसियत में काम करने के लिए अनुज्ञात न किए जाएं जिसमें ऐसे व्यक्ति के रोगमूलक सूक्ष्म जीवाणुओं से मांस के प्रत्यक्ष या अप्रत्यक्ष रूप से संदूषण की संभावना है। इस प्रकार प्रभावित कोई व्यक्ति तुरंत प्रबंध तंत्र को सूचित करेगा कि वह बीमार है।

7.3 क्षतियां : कोई व्यक्ति, जो चोटिल है या क्षतिग्रस्त है, मांस का कार्य करने से रोक दिया जाना चाहिए और जब तक उसकी उपयुक्त रूप से मरहम-पट्टी नहीं होती है, उसे मांस प्रसंस्करण इकाई में मांस के तैयार करने, उठाई-धराई, पैकिंग या परिवहन के कार्य में नहीं लगाना चाहिए। किसी मांस प्रसंस्करण इकाई में कार्यरत किसी व्यक्ति को ऐसी बाह्य पट्टी नहीं लगानी चाहिए जब तक कि पट्टी किसी ऐसे जल अवशोषित आवरण से पूर्णतः संरक्षित न हो जिसका रंग सुप्रकट हो और यह इस प्रकार की है कि अचानक उतर न जाए। इस प्रयोजन के लिए प्राथमिक चिकित्सा सुविधाएं प्रदान की जानी चाहिए।

7.4 हाथों को धोया जाना : मांस की उठाई-धराई वाले क्षेत्र में लगे प्रत्येक व्यक्ति को ड्यूटी करते समय अपने हाथों को किसी उपयुक्त हाथों की सफाई करने वाली निर्मित से, चलते हुए, पीने योग्य पानी में अच्छी प्रकार से धोते रहना चाहिए। हाथों को सदैव कार्य प्रारंभ करने से पूर्व, प्रसाधन का प्रयोग करने के ठीक पश्चात् संदूषित सामग्री की उठाई-धराई करने के पश्चात् और जब भी आवश्यक हो, धोना चाहिए। किसी रोगग्रस्त या संदेहयुक्त सामग्री की उठाई-धराई करने के ठीक पश्चात् हाथों को धोया और निस्संक्रमित किया जाना चाहिए। हाथों की सफाई के लिए अपेक्षित सूचना प्रदर्शित की जानी चाहिए।

8. व्यक्तिगत सफाई :

8.1 मांस प्रसंस्करण इकाई, के ऐसे क्षेत्र जहां मांस की उठाई-धराई होती है, में कार्यरत प्रत्येक व्यक्ति काम करते समय उच्च स्तर की व्यक्तिगत सफाई रखनी चाहिए और ऐसा कार्य करते समय सभी समयों पर सिर को ढकने वाले कपड़े और जूतों सहित उपयुक्त संरक्षात्मक वस्त्र पहनने चाहिए और इन सभी को धोया जाना चाहिए यदि इन्हें व्ययन किए जाने के लिए डिजाइन न किया गया हो तथा इन्हें कार्य की प्रकृति, जिसमें व्यक्ति लगा है, के संगत स्वच्छ हालत में बनाए रखा जाना चाहिए।

8.2 पेटबंद और इसी प्रकार की वस्तुओं को फर्श पर नहीं धोना चाहिए; और

8.3 ऐसी वस्तुओं को कार्य क्षेत्र में उपस्कर पर नहीं छोड़ा जाना चाहिए।

8.4 व्यक्तिगत व्यवहार : मांस प्रसंस्करण इकाई के किसी ऐसे भाग में जहां मांस की तैयारी, उठाई-धराई, पैकिंग या परिवहन किया जाता है, खाने, तम्बाकू का प्रयोग करने, चबाने, थूकने जैसी आदतें, जिससे निश्चित रूप से मांस का संदूषण हो सकता है, प्रतिषिद्ध होनी चाहिए।

8.5 आगंतुक : प्रत्येक व्यक्ति जो किसी मांस प्रसंस्करण इकाई के ऐसे क्षेत्र में आता है जहां मांस की उठाई-धराई की जाती है, उसे स्वच्छ संरक्षणात्मक वस्त्र और साफा पहनना चाहिए।

(ख) खुदरा मांस की दुकान के लिए स्वच्छता और स्वास्थ्य संबंधी अपेक्षाएं

खुदरा मांस की दुकानों पर बेचे जाने वाले मांस की स्वच्छता और स्वास्थ्य को सुनिश्चित करने के लिए अर्हित पशु-चिकित्सा विषयक कर्मचारिवृंद के पर्यवेक्षण में निम्नलिखित अपेक्षाओं का पालन करना चाहिए :

1. मांस की दुकान का अवस्थान

(1) मांस की दुकान/विक्रय आउटलैट अधिमानतः सब्जी, मछली या अन्य खाद्य बाजारों से दूर अवस्थित मांस के बाजार में होनी चाहिए और अरूचिकर गंध, धुएं, धूल या अन्य संदूषणों से मुक्त होगी। जहां-कहीं मांस बाजार उपलब्ध नहीं हैं, वहां उपरोक्त बातों, जिनका परिसरों की स्वास्थ्य संबंधी दशाओं और ग्राहकों के स्वास्थ्य से सीधा संबंध है, को विचार में लेते हुए अकेली मांस की दुकान स्थापित की जा सकती है।

(क) अनुज्ञप्त मांस की दुकान और किसी पूजास्थल के बीच दूरी 50 मीटर से कम नहीं होनी चाहिए य

(ख) किसी समुदाय के पूजास्थल के प्रवेश द्वार के ठीक सामने स्थित परिसरों के मामले में 100 मीटर की दूरी की शर्त लागू होगी।

(2) धार्मिक स्थानों के आसपास अवस्थित सभी मांस की दुकानों के दरवाजों पर काला शीशा लगा होगा और दरवाजा आने या जाने के सिवाय हर वक्त बंद रहेगा। मांस की दुकान के स्वामियों का यह उत्तरदायित्व होना चाहिए कि न केवल दुकानों के अंदर अपितु दुकानों की ओर जाने वाले रास्ते, सड़क की पटरी या अन्य सलग्न स्थान पर उच्च स्तर की स्वच्छता, विशिष्ट रूप से मांस के कारबार से जनित रक्त, अंतर्द्वियों के भाग, मांस के टुकड़ों जैसी अस्वच्छ सामग्री के लिए, बनाए रखी जानी चाहिए।

(2) मांस की दुकान का आकार

2.1 संबंधित पंचायतों और नगरपालिकाओं में के रिहायशी क्षेत्रों में वाणिज्यिक स्थान के प्रतिबंध को विचार में रखते हुए, मांस की दुकान का आकार कारबार के आकार और मांस की दुकानों में किए जा रहे क्रियाकलापों के अनुसार अलग-अलग हो सकेगा। तथापि, यह वांछनीय होगा कि दुकानें फ्लोर-एरिया के चार वर्ग मीटर से कम हों।

2.2 मांस की दुकानों के उपरोक्त प्रवर्गों में दुकान की ऊंचाई तीन मीटर से कम नहीं होनी चाहिए, जबकि वातानुकूलित मांस की दुकानों की दशा में, ऊंचाई 2.5 मीटर से कम नहीं होनी चाहिए।

3. परिसर :

3.01 परिसर संरचनात्मक रूप से मजबूत होंगे। दीवारें आसानी से धोने और साफ करने के प्रयोजनों के लिए भूतल से न्यूनतम 5' की ऊंचाई तक अभेद्य कंक्रीट सामग्री की बनाई जाएंगी।

3.02 फर्श अभेद्य और गैर-फिसलन सामग्रियों से बनी होगी और आसानी से साफ करने कूड़े कचरे और गंदे पानी को निकालने के लिए ढलावदार होगा। ढलाव तीन मीटर के फर्श के लिए 5 सें.मी. से कम नहीं होगा।

3.03 स्टाल में लगी सभी फिटिंग्स मारचा रहित और जंगरोधी होंगी।

3.04 उचित सफाई को सुकर बनाने के लिए प्रसंस्करण के काम में आने वाली सभी मेजें, रैक, अल्मारियां, बोर्ड आदि जिक/एल्युमिनियम / स्टेनलैस स्टील / मार्बल ग्रेनाइट लगी होंगी।

3.05 विक्रय किए जाने वाले मांस के प्रकार को उपदर्शित करते हुए एक साइनबोर्ड मुख्य स्थान पर लगाया जाएगा। परिसरों में मांस के सिवाय अन्य कोई वस्तु नहीं बेची जाएगी।

3.06 परिसरों में अपशिष्ट जल की निकासी के लिए सीवर कनेक्शन की व्यवस्था होनी चाहिए।

3.07 परिसरों में पीने योग्य पानी की निरंतर आपूर्ति की व्यवस्था होनी चाहिए।

3.08 यदि जल प्रदाय बोरवेल से है तो उसे पीने योग्य बनाने के लिए परिसरों में व्यवस्था की जाएगी और आंतरायिक भंडार व्यवस्था की जानी चाहिए।

3.09 दुकान के दरवाजे स्वतः बंद होने वाले होने चाहिए और विक्रय काउंटर पर वायरग्लास स्लाइडिंग के साथ एक छोटी खिड़की की व्यवस्था होनी चाहिए। दुकान के दरवाजे के ऊपरी हिस्से में काला शीशा लगा होना चाहिए और बंद रहना चाहिए। किसी भी पशु-शव को ऐसी रीति में नहीं रखा जाना चाहिए ताकि बाहर से देखने पर आम जनता को दिखाई पड़े।

4. संवातन :

4.1 मांस की दुकान प्रति-संवातन की सुविधा के साथ संवातित किया जाना चाहिए और कम से कम बिजली का एक पंखे और एक एग्जास्ट पंखे की व्यवस्था होनी चाहिए।

4.2 यदि पशु-शव को लटकाने के लिए छड़ और लटकाने वाले हुक लगाए गए हैं तो वे जंगरोधी धातु के होने चाहिए। पशु-शवों को लटकाने के लिए लगाए गए जंगरोधी हुक 30 सें.मी. के होंगे और छड़ों की बीच की दूरी वध किए गए पशुओं और लटकाये जाने वाले पशु-शवों के आकार पर निर्भर करते हुए 60 से 70 सें.मी. होगी।

5. उपस्कर और सामान

5.1 मांस की दुकान में एयर-कर्टेन, फ्लाई-ट्रैप आदि के रूप में मक्खीरोधी व्यवस्था की जानी चाहिए।

5.2 यदि मांस को 48 घंटे से अधिक समय के लिए भंडारित किया जाना है तो दुकान में 4 से 8 डिग्री सें. तापमान बनाए रखने के लिए डिस्पले कैबिनेट टाइप का रेफ्रिजरेटर या फ्रिजिंग कैबिनेट होना चाहिए।

5.3 तराजू इस प्रकार की होगी जो अनावश्यक रूप से उठाने-धरने और संदूषण को निवारित करे और तराजू का आरूप स्टेनलैस स्टील का बना हुआ या निक्कल की कलईयुक्त होगा।

5.4 चाकू, औजार और हुक स्टेनलैस स्टील के बने होंगे। चाकुओं, हुकों, वस्त्रों और अन्य उपस्करों को रखने के लिए पर्याप्त कपबोर्ड या रैक होने चाहिए।

5.5 परिसर को साफ करने के लिए और मांस की दुकान में प्रयुक्त उपस्करों की सफाई के लिए सभी मांस की दुकानों में 82 डिग्री सें. से अन्यून तापमान पर गर्म पानी के लिए गीजर की व्यवस्था होनी चाहिए।

5.6 हाथों को अच्छी प्रकार से साफ करने के लिए तरल साबुन वितरक या अन्य साबुन और नखबुश के साथ स्टेनलैस स्टील/चीनी मिट्टी से बनी वासबेसिन की व्यवस्था की जाएगी।

5.7 चोपिंग ब्लॉक खाद्य श्रेणी की संश्लिष्ट सामग्री का होना चाहिए, जिससे मांस का संदूषण न हो। यदि ब्लॉक लकड़ी का है तो कठोर लकड़ी के तने का होना चाहिए जोकि पर्याप्त ठोस हो और मांस का संदूषण नहीं होना चाहिए।

5.8 अपशिष्ट सामग्री का संग्रहण करने के लिए परिसरों में पादचालित ढक्कन सहित कूड़ेदान की व्यवस्था की जाएगी।

6. परिवहन

6.01 वधशाला से परिसरों तक पशु-शवों का परिवहन ताम्बा/एल्युमिनियम/ स्टेनलैस स्टीलयुक्त बक्सों में या वायर गेज मीटसेफों में स्वास्थ्यप्रद दशाओं के अधीन किया जाएगा और इनकी प्रतिदिन धुलाई किया जाना आवश्यक है।

6.02 वधशाला से मांस की दुकानों तक पशु-शवों का परिवहन प्रशीतित ऊष्मारुद्ध गाड़ियों में किया जाएगा। किसी भी परिस्थिति में पशु-शवों का परिवहन ऐसे यानों में नहीं किया जाएगा, जो मनुष्यों को लाने ले जाने में प्रयुक्त होते हैं, या खुली हालत में परिवहन नहीं किया जाएगा।

7. नाशक जीवमार नियंत्रण

7.01 परिसरों के भीतर कीटों, कृन्तुकों या अन्य हानिकारक कीड़ों के नियंत्रण के लिए मांस की दुकानों के पास एक प्रभावी और निरंतर प्रोग्राम होना चाहिए। दुकान के आसपास का क्षेत्र कीटों, पक्षियों, कृन्तुकों और अन्य हानिकार कीड़ों से मुक्त होना चाहिए।

7.02 दुकान के स्वामी द्वारा अपनाए गए नाशक जीवमार उपायों को एक अभिलेख के रूप में स्थानीय प्रशासन/निगम के लिए उत्तरदायी संबंधित पंचायतों/नगरपालिकाओं के किसी अधिकारी को निरीक्षण के समय दिखाने के लिए परिसरों में रखा जाना चाहिए।

7.03 क्लीरीनिकृत हाइड्रोकार्बन, आर्गेनो-फास्फोरस मिश्रणों और संश्लिष्ट पार्यरिथ्रोयड्स, रोडेन्टिसाइड्स आदि का न तो पेस्टिसाइड के रूप में प्रयोग किया जाएगा और न ही मांस की दुकान में रखा जाएगा।

7.04 मांस की दुकानों के अंदर या उसके पास किसी जीवित पशु या पक्षी को रखना अनुज्ञात नहीं किया जाना चाहिए।

8. व्यक्तिगत स्वास्थ्य

8.01 मांस की दुकान में मांस की उठाई-धराई करने के लिए नियोजित प्रत्येक व्यक्ति की वार्षिक रूप से किसी प्राधिकृत रजिस्ट्रीकृत चिकित्सक द्वारा चिकित्सीय परीक्षण किया जाएगा और इस परीक्षण में तपेदिक के लिए थूक और छाती का एक्सरे भी किया जाएगा। चिकित्सीय परीक्षण में प्रजीवाणवीय और क्रमि पर्याक्रमण परीक्षण उन परजीवियों का पता लगाने के लिए किया जाएगा जो पेट में चले जाते हैं तथा इंटोपेथेजेनिक एसचेरिचिया कोली, सालमोनेला, शिगोला किस्मों और वाइबो कोलरा के मौजूद होने के बारे में भी परीक्षण किया जाएगा।

8.02 मांस की उठाई-धराई करने वाले सभी कर्मकारों के चिकित्सीय स्वास्थ्य का प्रमाणपत्र / अभिलेख निरीक्षण के समय स्थानीय प्रशासन/ निगम के लिए उत्तरदायी संबंधित पंचायतों और नगरपालिकाओं के किसी अधिकारी को दिखाने के लिए परिसरों में अभिलेख के रूप में रखे जाएंगे।

8.03 बुखार, उल्टी, दस्त, हैजा, अतिसार या फोड़े, जखम और घावों तथा अल्सर (कितना भी छोटा हो) से ग्रसित कर्मकार को मांस की दुकानों में काम करने के लिए अनुज्ञात नहीं किया जाएगा।

8.04 मांस की दुकान में काम करने वाले सभी कर्मकारों को अपने हाथ के नाखूनों को काटकर छोटा रखना होगा और कार्य प्रारंभ करने से पूर्व तथा स्वच्छता परसुविधाओं का प्रयोग करने के पश्चात् साबुन या डिटर्जेंट तथा गर्म पानी से अपने हाथों को धोना होगा।

8.05 मांस प्रसंस्करण इकाई के परिसरों, पैकिंग और भंडारकरण क्षेत्रों में खाने, थूकने, नाक साफ करने या किसी भी रूप में तम्बाकू का प्रयोग करने या पान चबाने पर प्रतिषेध होगा।

9. स्वच्छता संबंधी पद्धतियाँ

9.01 चोपिंग ब्लॉक को कारबार क्रियाकलाप के बंद होने पर इसके सिरे पर समुद्री नमक लगाकर गर्म पानी से साफ करके प्रतिदिन स्वच्छ किया जाना चाहिए।

9.02 फर्श को प्रतिदिन का कारबार आरंभ करने और बंद होने पर समुचित रोगाणुनाशक / डिटर्जेंट / सेनिटाइजर से धोया जाना चाहिए।

9.03 दुकान के कार्यक्षेत्र में उच्च स्तर की सफाई और स्वच्छता होनी चाहिए और फर्श पर कोई आर्गेनिक या अन्य सामग्री परी हुई नहीं होनी चाहिए।

9.04 रेफ्रिजरेटिड / फ्रिजिंग कैबिनेट की नियमित रूप से सफाई की जानी चाहिए और अच्छी तरह बनाए रखी जानी चाहिए।

9.05 दुकान के अंदर पशु/पक्षियों का वध करने पर पूर्ण प्रतिषेध होना चाहिए।

9.06 पशु-शवों को गोले कपड़े से ढकना अनुज्ञात नहीं होगा।

9.07 प्राधिकृत वधशाला से अभिप्राप्त किया गया केवल स्वास्थ्यप्रद मांस ही मांस की दुकानों पर बेचा जाएगा और इसका अभिलेख संबंधित पंचायत/नगरपालिकाओं के किसी अधिकारी को निरीक्षण के सम्य दिखाने के लिए परिसरों में रखा जाएगा।

9.08 संबंधित पंचायतों और नगरपालिकाओं द्वारा किए गए प्रबंधों के अनुसार कूड़ेदानों को खाली, व्ययनन के लिए परिवहन किया जाना चाहिए और कूड़ादानों/ढलाऊ को किसी रोगाणुनाशक से प्रतिदिन उपचारित किया जाएगा।

9.09 परिसरों को न तो रिहायशी प्रयोजनों के लिए प्रयुक्त किया जाएगा और न ही रिहायशी मकान का हिस्सा बनाया जाएगा। व्यक्तिगत वस्तुएं जैसे वस्त्र, बिस्तरा, जूते आदि परिसरों में नहीं रखे जाएंगे केवल साफ किए हुए पशु-शव का स्वच्छ मांस परिसरों में भंडारित किया जाएगा।

9.10 खाल, चमड़ी, खुर, सिर और अस्वच्छ अंतरियां किसी भी समय परिसर में भंडारित करने की अनुज्ञा नहीं दी जाएगी।

9.11 काटने वाले उपकरणों को 82 डिग्री सें. तापमान पर उबले गर्म पानी से साफ किया जाना चाहिए।

9.12 मांस विक्रय आउटलेट के अंदर किसी प्रकार का भोजन तैयार करने पर पूर्ण प्रतिषेध होना चाहिए।

9.13 अप्राधिकृत स्रोतों से अभिप्राप्त किया गया मांस या अस्थापित मांस जब्त किया जाना चाहिए और नष्ट कर दिया जाना चाहिए।

9.14 मांस की दुकान की अपशिष्ट सामग्री को भारी पोलिथीन के थैलों में पैक करके धलाओस (मिट्टी के गढ़वे में) में व्ययनित किया जाएगा।

10. अन्य उपबन्ध

10.01 तैयार मांस को भोमी कागज में पैक किया जाएगा और उसके परचा पोलीथीन के थैले में रखा जाएगा या सीधे ही खाद्य केन्द्रों की पकड़ियों की थैलियों में रखा जाएगा।

10.02 इन अनुदेशों का पालन करने में असफल रहने पर व्यक्तिगत के विरुद्ध विधिक कार्यवाही की जा सकेगी और यहां तक की संबंधित पंचायत/नगरपालिका/निगम के समुचित प्राधिकारी द्वारा अनुज्ञप्ति भी रद्द की जा सकती है।

10.03 मांस के मांस और सुअर की मांस की दुकान के लिए अनुज्ञप्ति अनुदित करने से पूर्व विधि और व्यवस्था की दृष्टि से पुलिस विभाग या संबंधित पंचायतों/नगरपालिकाओं/निगम से अनापत्ति प्रमाणपत्र अभिप्राप्त किया जाएगा।

10.04 देश में स्थानीय प्रशासन के लिए उत्तरदायी संबंधित पंचायत/नगरपालिकाएं मांस का निरीक्षण (मृत्यु पूर्व और मरणोत्तर निरीक्षण) करने के लिए अर्हित पशु चिकित्सक कर्मचारियों नियुक्त करेंगे या इस प्रयोजन के लिए यदि नियमित स्टाफ उपलब्ध नहीं करवाया जा सकता है या नहीं लगाया जा सकता है तो देश के संबंधित राज्य/संघ राज्यक्षेत्र के पशुपालन विभागों के पास उपलब्ध अर्हित पशु चिकित्सक कर्मचारियों की सेवाएं लेने के लिए सविनय अनुरोध करेंगे।

10.05 व्यापार से संबंधित उपरोक्त सभी तकनीकों और प्रशासनिक अनुदेश पूरा करने की शर्त के अधीन रहते हुए खुदरा मांस दुकान अनुज्ञप्ति प्रदान की जाएगी।

भाग - V

भोजन-प्रबंध (कैटरिंग)/खाद्य परोसने वाले स्थापनों का काम करने वाले खाद्य कारबार प्रचालकों द्वारा अनुसरण किए जाने के लिए स्वास्थ्य और स्वच्छता संबंधी विनिर्दिष्ट पद्धतियां

भाग 2 के अतिरिक्त, कैटरिंग/खाद्य परोसने वाले स्थापन जिनमें खाद्य की उठाई-धराई की जाती है, विनिर्मित, भंडारित, वितरित और अंतिम ग्राहकों को विक्रय किया जाता है तथा उनकी उठाई-धराई करने वाले व्यक्तियों के कार्य नीचे यथा विनिर्दिष्ट स्वच्छता और स्वास्थ्य संबंधी अपेक्षाओं, खाद्य सुरक्षा के लिए उपायों और अन्य मानकों के अनुरूप होनी चाहिए।

इसके अंतर्गत ऐसे परिसर भी सम्मिलित हैं जहां लोग आराम करने खाते या पीने के लिए आते हैं अथवा कोई ऐसा स्थान जहां पकाया हुआ भोजन विक्रय किया जाता है या विक्रय के लिए तैयार किया जाता है। इसमें सम्मिलित हैं :

- (क) भोजनालय
- (ख) रेस्तरां और होटल
- (ग) स्नेक-बार
- (घ) कैंटीन (विद्यालयों, महाविद्यालयों, कार्यालय/संस्थाओं में)
- (ङ) धार्मिक स्थानों पर खाद्य सेवा
- (च) पास-पड़ोस में टिफिन सेवा/डब्बा वाला
- (छ) रेल और एयरलाइन कैटरिंग
- (ज) अस्पताल की कैटरिंग

1. सभी परिसरों के लिए उत्तम विनिर्माण पद्धतियां

I. खाद्य पदार्थ तैयार करने वाले क्षेत्र

जहां खाद्य पदार्थ तैयार किया जाता है, उन कमरों के लिए निम्नलिखित नियम लागू होंगे। जहां-कहीं किसी प्रकार का कारखाना पकाने या तलने का कार्य किया जा रहा हो, वहां रसोई के आकार के अनुसार समुचित धुआं निकालने की क्षमता सहित एक चिमनी कारबार प्रारंभ करने से पूर्व करनी होगी।

II. हाथ धोने की सुविधाएं और प्रसाधन

(1) हाथ धोने के लिए चीनी-मिट्टी/जंगरोधी स्टील की बनी हुई वास-बेसिन, साबुन चलता हुआ गर्म और ठंडा पानी तथा हाथों को साफ करने के लिए और उन्हें स्वास्थ्यप्रद रूप से सुखाने की सुविधाओं सहित, प्रदान की जाएंगी। ग्राहकों के इस्तेमाल के लिए साफ और सूखे तैलिय रखे जाएंगे।

- (2) कच्चे खाद्य पदार्थों और उपस्करों को धोने के लिए अलग-अलग हौदी (सिक), जहां आवश्यक हो, प्रदान की जानी चाहिए।
- (3) बर्तनों, झाफरी और कटलरी की उचित रूप से सफाई को सुनिश्चित करने के लिए एक नलिका, डिटरजेंट और गर्म पानी मुहैया किया जाएगा और पोट और पेन्स को धोने के लिए अलग-अलग स्थान होगा।

कर्मचारियों के बदलने की सुविधाएं

कर्मचारियों को अपनी पोशाक बदलने के लिए सुविधाएं जहां आवश्यक हो, मुहैया की जानी चाहिए।

खाद्य क्षेत्रों के लिए स्वास्थ्य संबंधी प्रक्रियाएं

1. सफाई

- खाद्य क्षेत्रों और उपस्करों को भिन्न-भिन्न कार्यों के बीच में, विशेषकर कच्चे खाद्य पदों की उठाई-धराई के पश्चात् साफ किया जाएगा।
- यदि कोई व्यक्ति किसी प्रकार का खाद्य पद/पानी/ड्रिंक बिखेर देता है तो सतह को पूरी तरह से साफ किया जाएगा।
- खाद्य कारबारकर्ता द्वारा एक व्यवस्थित सफाई कार्यक्रम और अनुदेश विकसित किए जाने चाहिए।
- खाद्य की उठाई-धराई करने वाले व्यक्तियों को व्यवस्थित सफाई कार्यक्रम का कड़ाई से पालन करना चाहिए जिससे सतह और उपस्करों की सफाई, जब उनकी सफाई की आवश्यकता हो, सुनिश्चित की जा सके।

कार्यक्रम में निम्नलिखित बातें सम्मिलित होनी चाहिए :

- किसी चीज की सफाई की जानी आवश्यक है।
- अक्सर इनकी सफाई की कैसे आवश्यकता है।
- सफाई कैसे की जानी चाहिए।

सफाई के लिए अनुदेशों से निम्नलिखित उपदर्शित होना चाहिए :

- सफाई करने वाले किन उत्पादों का प्रयोग करना चाहिए।
- इन उत्पादों को (कच्चे, पकाए हुए, पैक किए हुए खाद्य पदार्थों से दूर) को कैसे भंडारित और प्रयोग करना चाहिए।
- इन उत्पादों को कितना प्रयोग करना चाहिए और कितना मिलाया जाना चाहिए।
- इन्हें कितनी देर तक सतह पर लगा रहने दिया जाना चाहिए (विनिर्माता के अनुदेशों का पालन करते हुए)।

2. कच्ची सामग्री

(1) कच्ची सामग्री विश्वसनीय और ज्ञात व्याहारियों से खरीदी जाएगी और दृश्यमान क्षय और दुर्गन्ध के लिए जांच-पड़ताल की जाएगी।

(2) कोई भीतिक संकट और विजातीय पदार्थ संदूषण नहीं होना चाहिए।

1. कचपेस्ट, चटनी आदि खाद्य उपयोगी सामग्री से बनाए गए आधानों में उचित रूप से ढक कर भंडारित किए जाने चाहिए और फफूंदी वृद्धि, हास आदि के लिए नियमित रूप से ज्येथ की जानी चाहिए।

- उन्हें कितनी मात्रा में प्रयोग किया जाए या मिलाया जाए।
- इन्हें कितने समय तक सतह पर लगा हुआ छोड़ा जाए (विनिर्माता के अनुदेशों का पालन करते हुए)।

फलों / सब्जियों की तैयारी:

(1) ऐसे फलों और सब्जियों का प्रयोग किया जाना चाहिए जिन्हें प्रति-संदूषण से संरक्षित किए गए हैं और उचित रूप से संरक्षित रखे गए हैं।

(3) साबुत फलों और सब्जियों को काटने, अन्य संघटकों के साथ मिश्रित करने से पूर्व पीने योग्य जल से धोना चाहिए। बिना फाड़ें हुए, खाने के लिए तैयार फलों और सब्जियों को काटने, छिलने या परोसने से पूर्व 50 पीपीएम क्लोरिनेटेड जल के साथ धोना चाहिए।

(4) फलों और सब्जियों को अनअवशेषित खाद्य श्रेणी की सामग्री से बने सफे उपकरणों/वाहनों से छिलना, बिचोड़ना और/या काटा जाना चाहिए, जैसा उपयुक्त हो।

(5) पहले से तैयार किए गए फलों/सब्जियों को स्वच्छ और उचित रूप से ढके हुए खाद्य श्रेणी के अड्डानों में प्रशीतन में या प्रशनगत उत्पाद के लिए उपयुक्त अधिकतम तापमान पर रखा जाना चाहिए।

मांसाहारी उत्पादों की तैयारी:

(1) कच्चे मांस और प्रसंस्कृत मांस को अन्य खाद्य पदार्थों, वस्तुओं और सतहों से अलग किया जाना चाहिए।

(2) खाद्य को प्रतिसूक्ष्मण से बचाने के लिए कच्चे मांस और कुकुर तथा समुद्री उत्पादों के लिए अलग-अलग वस्तुओं (जैसे कटिंग-बोर्ड, तश्तरी, चाकू) तथा इन्हें तैयार करने के लिए अलग-अलग क्षेत्र का प्रयोग करना चाहिए।

(3) किसी अन्य क्रियाकलाप के पश्चात् कच्चे मांस या कुकुर या समुद्री उत्पादों को तैयार करने से पूर्व हाथों को अच्छी तरह से धो लेना चाहिए।

(4) यह सुनिश्चित किया जाए कि सभी मांसाहारी खाद्य उचित रूप से पकाए गए हैं।

(5) कच्चे मांस/कुकुर को तैयार करने के पश्चात् प्रयोग की गई सतहों को जीवाणुरोधक सफाई-कर्मक से धोया जाना चाहिए और पानी से उचित रूप से खंगलना चाहिए तथा स्वच्छ किया जाना चाहिए।

(6) यह सुनिश्चित किया जाए कि शीतित उत्पाद उच्च जोखिम वाले खाद्यों के लिए विशेष अपेक्षाओं के अधीन बिंदु संख्या 9 के अनुसार द्रवित हों।

3. पकाया जाना (कुकिंग)

(क) तैयारी/प्रसंस्करण/कुकिंग किसी स्वीकार्य स्तर के खतरे, जो कच्चे खाद्य के स्तर पर उपस्थित हो सकता है, को नष्ट और कम करने के लिए पर्याप्त रूप से की जानी चाहिए।

(ख) तैयारी/प्रसंस्कृत/कुकुकिम पद्धतियों से यह सुनिश्चित होना चाहिए कि खाद्य पुनः संदूषित न हों।

(ग) शाकाहारी और मांसाहारी उत्पादों की तैयारी/प्रसंस्करण/कुकुकिम अलग-अलग की जाए।

(घ) जब कभी खाद्य को पकाया जाए या पुनः गर्म किया जाए, तो यह संपूर्ण रूप से गर्म होना चाहिए। यह विशेष रूप से आवश्यक है कि यह निश्चित किया जाए कि खाद्य संपूर्ण रूप से पक गया है।

(ङ) खाद्य पकाने वाले तेल का पुनः प्रयोग करने से बचना चाहिए।

(च) खाद्य को गर्म 60° से. पर और 2 घंटे के भीतर 21° से. पर शीतित या 4 घंटों में 5° से. किया जाना चाहिए और तत्पश्चात् अभिशोषित खाद्य को पुनः गर्म किया जाना जरूरी है।

(छ) पुनः गर्म करने वाले खाद्य को 74° से. न्यूनतम आंतरिक तापमान पर किया जाना चाहिए। जब माइक्रोवेव में खाद्य को पुनः गर्म करते हुए 74° से. न्यूनतम तापमान पर रखना चाहिए और तापमान की साम्यावस्था में लाने के लिए 5 मिनट तक ढक कर रखे।

(ज) ओवन, स्टीमर, माइक्रोवेव, ओवन और/या उच्च स्तर वाली भाव केतली में शीघ्र खाद्य को पुनः गर्म करें।

(झ) फ्राय टेबल, पर, बैन मेरी में, बन ड्रकर में और/या ताप लैप के अधीन खाद्य को पुनः गर्म कभी नहीं करें।

(ञ) तेल को पुनः गर्म करने की दश में वसा में बदलने से बचने के लिए अधिकतम तीन बार उपयोग करें यह उपयोग करने का आदर्श है यदि संभव हो।

4. अवशीतन (चिलिंग)

• अर्ध-पके या पूरी तरह से पके हुए भोजन और अन्य खाने के लिए तैयार खाद्यों जैसे हैम, किए गए सलाद और डेजर्ट जिनका शेल्फ जीवन कम है, को कमरे के तापमान में रखा हुआ नहीं छोड़ना चाहिए।

• ऐसी खाद्य वस्तुएं जिन्हें ठंडा किया जाना आवश्यक है, उन्हें सीधे फ्रिज में रखना चाहिए।

- परिधान के समय अभिशोषित खाद्य पर्याप्त शीतित होना चाहिए।
- पकाए हुए खाद्य को यथासंभव शीघ्र ठंडा किया जाना चाहिए और फिर फ्रिज में रख देना चाहिए।
- अभिशोषित खाद्य को, तैयारी के दौरान लगने वाले कम से कम समय के सिवाय, फ्रिज से बाहर नहीं रखा जाना चाहिए।
- फ्रिज और डिस्पले यूनिट पर्याप्त और अपेक्षा अनुसार शीतित होनी चाहिए।
- नित्यवृत्ति रूप में, फ्रिज को 5° से. पर नियत किया जाना चाहिए जिससे वह निश्चित हो सके कि खाद्य को शीतित अवस्था में रखा गया है। खाद्य को खराब होने और संदूषण से बचाने के लिए फ्रिज और डिस्पले यूनिट को अच्छी कार्य-स्थिति बनाए रखा जाना चाहिए।

5. प्रति-संदूषण

प्रति-संदूषण से बचने के लिए निम्नलिखित शर्तों की जानी चाहिए:

- कच्चे खाद्य/मांस/कुक्कुट और खाने के लिए तैयार खाद्यों को सभी समयों पर अलग-अलग रखा जाना चाहिए।
- कच्चे मांस/कुक्कुट को छूने के पश्चात्, हाथों को अच्छी तरह से धोना चाहिए।
- कार्य करने की सतहों, चोपिंग बोर्ड और उपकरणों को खाद्य तैयार करना आरंभ करने से पूर्व और इनको प्रयोग करने के पश्चात् अच्छी तरह से साफ किया जाना चाहिए।
- फल/सब्जियों/मांस/कुक्कुट और खाने के लिए तैयार खाद्य के लिए अलग-अलग चोपिंग बोर्ड और चाकुओं का प्रयोग करना चाहिए।
- फ्रिज में कच्चे मांस/कुक्कुट को खाने के लिए तैयार खाद्य के नीचे रखना चाहिए।
- कच्चे मांस/कुक्कुट के लिए अलग फ्रिज रखा जाना चाहिए।
- स्टाफ को इस बात की जानकारी दी जानी चाहिए कि प्रति-संदूषण से कैसे बचा जाए।

III. व्यक्तिगत स्वास्थ्य

1. व्यक्तिगत स्वास्थ्य के उच्च स्तरमानों को बनाए रखा जाना चाहिए।

2. खाद्य की उठाई-धराई करने वाले सभी कर्मचारियों को अपने हाथों को उचित रूप से धोना चाहिए:

- खाद्य तैयार करने से पूर्व
- कच्चे खाद्य सा सामग्री को छूने के पश्चात्, विशेष रूप से मांस/कुक्कुट या अंडों को
- अंतराल (ब्रेक) के पश्चात्
- शौचालय का प्रयोग करने के पश्चात्
- कच्ची सामग्री या पात्रों/उपकरणों की सफाई के पश्चात्

3. खाद्य की उठाई-धराई और तैयारी करते समय खाद्य तैयार वाले क्षेत्र में गली में पहनने वाले जूते नहीं पहनने चाहिए।

4. खाद्य की उठाई-धराई करने वाले व्यक्तियों को खाद्य की सावधानीपूर्वक उठाई-धराई और पर्यावरणीय विगोपन में संरक्षा करनी चाहिए।

5. खाद्य की उठाई-धराई करने वाले सभी व्यक्ति चिकित्सीय दृष्टि से स्वस्थ और रोगमुक्त होने चाहिए।

IV. खाद्य का परिवहन और उठाई-धराई

(1) पकाए हुए/तैयार/प्रसंस्कृत खाद्य ले जाने के लिए प्रयुक्त किया जाने वाला यान/परिवहन साफ होना चाहिए, केवल इसी प्रयोजन के लिए होना चाहिए और कोई अन्य चीज नहीं ले जानी चाहिए।

(2) सूक्ष्म-जीव संवृद्धि से बचने के लिए परिवहन के लिए अपेक्षित समय न्यूनतम होना चाहिए।

- (3) गर्म पतोंसे जाने वाले पकाए हुए खाद्य को सूखन और वृद्धि को नियंत्रित करने के लिए कम से कम 60° से. पर रखना चाहिए।
- (4) ठंडे पतोंसे जाने वाले पकाए हुए खाद्य को श्वसन मूलक पदार्थों की दृष्टि से नियंत्रित करने के लिए 5° से. नीचे रखना उचित चाहिए।
- (5) परिवहन के दौरान सभी खाद्योंको ढककर और इस प्रकार रखना चाहिए जिससे कि व्यापारमूलक पदार्थों के परिवहन विधानों को परिचय में लाने वाले समय को निर्धारित करके, तत्पश्चात् निर्माण और सफाई आदि में सुविधा कल का प्रयोग करने को सक्षम किया जा सके।
- (6) खाद्य की उठाई-धलाई कम से कम होनी चाहिए। यह सुनिश्चित किया जाना चाहिए कि पात्र, भातरी, कटोरे और पिस्त रूप से खाद्य को उठाई-धलाई/विपणन करने वाले व्यक्तियों के हाथ साफ और स्वच्छ हों।
- (7) सभी फालतू खाद्य और अनुपयुक्त द्रवित खाद्य फेंक देना चाहिए।
- (8) सौदागार में रखे जाने वाले खाद्य के एक समान सौतन को सुनिश्चित करने के लिए खाद्य को छोटी-छोटी खालों में विभाजित कर देना चाहिए।
- (9) शुष्क, किण्वित और अम्लीकृत पदार्थों को भी ठंडे और सूखे स्थान में भंडारित करना चाहिए।
- (10) सभी पैकेजबद्ध खाद्य अर्थात् विसंक्रमित दुग्ध, कोरसबद्ध भोज्य, डिब्बाबंद खाद्यों को परिवहन के दौरान, यह सुनिश्चित करने के लिए मुहूर्त अविकल और अक्षतिग्रस्त रहें, उचित रूप से भंडारित किया जाना चाहिए।

V. भंडारकरण

1. खाद्य सुरक्षा के प्रयोजन के लिए यह अति आवश्यक है कि खाद्य को उचित रूप से भंडारित किया जाए। निम्नलिखित बातों को सुनिश्चित किया जाना चाहिए:

- खाद्यों को उचित तापमान पर पकाया, भंडारित और रखा जाना चाहिए।
- कच्चे मांस/कुचकुट को अन्य खाद्यों से अलग भंडारित किया जाना चाहिए।
- रेफ्रिजरेटर में शकाहारी खाद्यों को अर्धव मांसहारी खाद्यों से ऊपर और पकाए हुए खाद्यों को पकाए नहीं गए खाद्यों के ऊपर अलग-अलग खाद्यों में भंडारित किया जाना चाहिए।
- शीतित खाद्य के भंडारकरण का तापमान - 18° से. या नीचे होना चाहिए।
- पकाया हुआ खाद्य जो बाद में खाया जाता है इसे उचित रूप से ढककर रखना चाहिए और जिस में रखना चाहिए। खाद्य को प्रिज के अंदर रखने से पूर्व, तारीखवार तैयार किए गए खाद्य को अलग रखने के लिए स्टीकर का प्रयोग करके या पहचान की किसी अन्य रीति में खाद्य पदार्थों के पैकेज या अंशों पर तारीख डालने की परियोजना का प्रयोग किया जा सकता है और तदनुसार प्रयोग करके बर्बादी को कम किया जा सकता है।
- खाद्य पैकेजों पर सगे भंडारकरण संबंधी अनुदेशों का पालन किया जाना चाहिए।
- शुष्क खाद्यों (जैसे खाद्यान्न और माले) को धिरेखा रूप से सुरक्षित रखने के लिए खाद्यों में सार के खाद्य भंडारित किया जाना चाहिए, जिससे उचित सफाई और नाशिकीय से संरक्षित रह सके।

स्टॉक आवर्तन:

यह सुनिश्चित करने के लिए कि सबसे पुराना खाद्य सबसे प्रथम किया जाए, स्टॉक रिकॉर्ड यह है कि पुराने खाद्य पहले गल (एफआईएफओ)। इससे बर्बादी को नियंत्रित करने में सक्षम किया जा सके।

VI. उच्च जोखिम वाले खाद्यों के लिए विशेष अपेक्षाएं

इस अनुभाग में चयनात्मक रूप से उन किण्वों के खाद्यों के बारे में बताया गया है, जो एम्बरजीली के अनुसार उच्च जोखिम वाली हैं और जिनकी ओर विशेष ध्यान देने की आवश्यकता है। सभी निम्नलिखित किण्वों के खाद्यों के बारे में बताया गया है:

1. कटे हुए फल/सलाद, ताजे रस और केब पदार्थ:

(1) कटे हुए ताजे फल/सलादियाँ, या उनके रसों को सुरक्षित रखना चाहिए। ताजा, भंडारण किया जाना कि केवल स्वच्छ और उचित रूप से ढके हुए पात्रों में केवल छोटे समय के लिए प्रयोग में भंडारित किया जाना चाहिए।

- (2) पेयों में प्रयुक्त किया जाने वाला जल पीने योग्य होना चाहिए।
- (3) प्रयुक्त की जाने वाली बर्फ केवल पीने योग्य जल की बनी होनी चाहिए।
- (4) खाद्य पदार्थों और पेयों को प्रयुक्त उसी आधार में भंडारित नहीं किया जाना चाहिए जिसमें उपभोग के लिए आश्रित बर्फ को भंडार किया जाता है।
- (5) रस के सांद्रणों को किसी फफूंद-वृद्धि/रंग में परिवर्तन/गंध या बोटल में गैस बनने संबंधी नियमित रूप से जांच-पड़ताल की जानी चाहिए।
- (6) रस निकालने वाली मशीन को नियमित रूप से साफ करना चाहिए और पानी से धोना चाहिए।

2. कन्फैक्शनरी उत्पाद:

- (1) तैयार कन्फैक्शनरी उत्पादों को वायुरुद्ध आधारों में रखना चाहिए और स्वास्थ्यप्रद रूप से प्रदर्शित किए जाने चाहिए।
- (2) प्रयुक्त की जाने वाली क्रीम प्रशीतन में भंडारित की जाए।
- (3) तैयार उत्पादों को अतिरिक्त अबलों के साथ अवसान की तारीख प्रदर्शित करने हुए प्रशिक्षित किया जाना चाहिए।
- (4) उत्पादों को उचित रूप से शीतित करने के पश्चात् उचित रूप से रेपरो/पैकेटों में बंद किया जाना चाहिए।

3. मांस, कुक्कुट और मछली उत्पाद:

- (1) मांसाहारी उत्पादों/कच्चे सामग्रियों को (शीतित उत्पादों का तापमान 5° से या नीचे होना चाहिए तथा प्रशीतित उत्पादों का तापमान - 18° से या नीचे होना चाहिए) को प्राधिकृत/अनुज्ञात वधशालाओं/विक्रेताओं से खरीदा जाना चाहिए।
- (2) प्रसंस्करण क्षेत्र को तत्परता से साफ और निस्संक्रमित किया जाना चाहिए।
- (3) मांस, कुक्कुट और समुद्री उत्पाद को अलग से तैयार और प्रसंस्करण किया जाना चाहिए।
- (4) मांसाहारी उत्पादों को प्रयोग करने से पूर्व पीने योग्य जल से धोना चाहिए।
- (5) मांसाहारी उत्पादों को, कम से कम 15° सेकंड (75° से. कोर तापमान) के लिए या किसी प्रभावी समय/तापमान नियंत्रण, उद्घरण के लिए 10 मिनट के लिए 65° से. और 2 मिनट के लिए 70° से. पर पूरी तरह से पकाया जाता है।
- (6) मांसाहारी उत्पादों का प्रशीतन (रेफ्रिजरेटर) में मांसाहारी उत्पादों से नीचे भंडारित किया जाना चाहिए।
- (7) कच्चे और पकाये हुए उत्पादों को अलग से रखे जाने चाहिए और पकाये हुए उत्पादों के साथ एक-दूसरे से अलग भंडारित किया जाना चाहिए।
- (8) सभी प्रकार का बूझा-करकट/अपशिष्ट को खाद्य तैयार किए जाने वाले क्षेत्र से तुरंत हटा दिया जाना चाहिए।

4. जल आधारित चटनियां, सॉस आदि

- (1) सभी फलों/सब्जियों को प्रसंस्करण से पूर्व अच्छी तरह से धो लेना चाहिए।
- (2) साफ और निस्संक्रमित चीपिंग बोर्ड/पिसाई-पत्थर/मशीन का प्रयोग करना चाहिए।
- (3) खाद्य को उड़ाई-धराई करने वाले व्यक्तियों के व्यक्तिगत स्वास्थ्य को सुनिश्चित किया जाना आवश्यक है।
- (4) चटनियां में प्रयोग किया जाने वाला जल शुद्धित और पीने योग्य होना चाहिए।
- (5) यदि अपेक्षित हो तो, केवल अनुज्ञात खाद्य योजकों का प्रयोग किया जाना चाहिए और केवल डिस्पेंसिंग की गई मात्रा में प्रयोग किया जाना चाहिए।
- (6) खराब हो गए उत्पादों को खराबी (रंग/बिग्यास/संघ में परिवर्तन) को पकड़ने के पश्चात् तुरंत फेंक दिया जाना चाहिए।
- (7) सॉस और चटनियां साफ और स्वास्थ्यप्रद आधारों में समुचित रीति में पैक/भंडारित की जानी चाहिए।
- (8) सॉस और चटनियां को भंडारित करने के लिए साफ और अविकल आधारों का प्रयोग करना चाहिए।
- (9) सॉस और चटनियां सब प्रयोग में न हों, रेफ्रिजरेटर में रखी जानी चाहिए।

(10) क्षयशील/अनपकी चटनियों को तुरंत उपयोग किया जाना चाहिए।

5. कुकिंग के स्थान से विक्रय के स्थान तक परिवहन किए गए खाद्य पदार्थों के लिए:

(1) खाद्य को उपयोग से पूर्व 70° से. तक पुनः गर्म करने की आवश्यकता है।

(2) खाद्य को पुनः गर्म करने के पश्चात् 4 घंटे के भीतर उपयोग कर लिया जाना चाहिए।

6. ग्रेवी वाले खाद्य पदार्थ

(1) खाद्य पदार्थों को अभिदर्शन या विक्रय के दौरान दो घंटे से अधिक समय तक कभी भी कमरे के तापमान पर नहीं रखा जाना चाहिए।

(2) खाद्य पदार्थों के लिए परिवहन करने हेतु खाद्यों को तुरंत तैयार करने के बाद 10° से. या ऊपर तापमान पर गर्म रखा जाना चाहिए।

(3) पकाये हुए खाद्य पदार्थों के पश्चात् मानी तभी उपयोग करनी चाहिए।

7. फ्राई किए गए खाद्य

(1) खाद्य को तैयार करने के फ्राई करने आदि के लिए किसी फ्राइंग/ग्राइड के तेल/घससों का प्रयोग किया जाना चाहिए।

(2) कचरा फैलाव को तेल का ही प्रयोग करें।

(3) यथा साध्य, उच्च पद-क्षमताओं के तेलों (जैसे वनस्पति) प्रयोग से बचना चाहिए।

(4) यथा साध्य, तेल को पुनः गर्म करने और पुनः प्रयोग करने से बचना चाहिए।

8. पकाने के बाद के मिलाए जाने वाले संघटक

(1) पकाए हुए खाद्य में मिलाए जाने वाले संघटकों को अच्छी तरह से धोया/साफ किया जाना चाहिए।

(2) खाद्य को पकाने या पकाने के बाद मिश्रित किए जाने के पश्चात् तुरंत प्रयोग कर लेना चाहिए।

(3) गार्निशिंग आदि, यदि खाद्य में मिलाए जाते हैं तो ताजी, अच्छी तरह से धोयी गई और ताजी कटी सब्जियों से तैयार किए जाने चाहिए और तुरंत प्रयोग किए जाने चाहिए।

• पके हुए खाद्य का पुनः उपयोग करने की सिफारिश नहीं की जाती।

• संभाव्य रूप से खतरे वाले खाद्यों और उच्च जोखिम वाले खाद्यों, जैसे फ्राइड्स सॉस, पुनः फ्राई की गई फलियाँ, तेल का पकाए हुए अंडों और कटे हुए फलों को फेंक दिया जाना चाहिए।

• खराब के विन्यास में प्रदर्शित किए गए सभी फलों को फेंक दिया जाना चाहिए।

• सर्विस के दौरान 60° से. से अधिक के तापमान पर रखे गए खाद्य को, केवल नीचे बताई गई प्रक्रिया का पालन करने के बाद, पुनः इस्तेमाल किया जा सकता है:

• बची हुई चीजों को ताजा उत्पाद के साथ कभी न मिलाए। यदि संदेह हो, तो उत्पाद को फेंक दें।

• बचे हुए खाद्य को 74° से. से अधिक के तापमान पर पुनः गर्म करें।

9. शीतित उत्पादों को द्रवीभूत करना

रेफ्रिजरेटर में द्रवीभूत करना

• द्रवीभूत की जाने वाली मर्चें पर दूसरी शेल्फ-आयु सूचित करने के लिए डीफ्रॉस्ट की तारीख का लेबल लगाया जाना चाहिए।

• 5° से अधिक या उससे कम के तापमान वाले खाद्य को द्रवीभूत करें।

• मांस, कुक्कुट और मछली के लिए तापमान नियंत्रित द्रवीभूत करने की सिफारिश की जाती है।

• चलते हुए पानी और माइक्रोवेव से भिन्न द्रवीभूत करने के किसी अन्य तरीके की अनुमति नहीं है।

चलते हुए पानी में द्रवीभूत करना

द्रवीभूत की जा रही मर्सें पर तारीख और समय का लेबल लेबल करना चाहिए।

- सेलफिश और समुद्री खाद्य के लिए चलते हुए पानी में द्रवीभूत करना उचित है।
- चलते पानी में द्रवीभूत करने में 90 मिनट से अधिक का समय नहीं लेना चाहिए।
- गल और पानी के बीच वायु का अंतराल (ब्रेक) सुनिश्चित करें।
- खाद्य ग्रेड के साफ किए हुए आधान का उपयोग करें।
- द्रवीभूत किए जाने के समय सिक का उपयोग किसी अन्य द्रवीभूत के लिए नहीं किया जाना चाहिए।
- द्रवीभूत किए जाने के पश्चात्, उत्पाद को 12 घंटों के भीतर दफ्तार करें।
- ठंडा चलता हुआ पानी (मुख्य नल से) 15° से अधिक या उससे कम के तापमान पर होना चाहिए।

बी. एन. चौध, मुख्य कार्यकारी अधिकारी

[विज्ञापन III/4/187-ओ/11/असा.]

MINISTRY OF HEALTH AND FAMILY WELFARE**(Food Safety and Standards Authority of India)****NOTIFICATION**

New Delhi, the 1st August, 2011

F.No. 2-15015/30/2010 Whereas in exercise of the powers conferred by clause (o) of sub section (2) of section 92 read with section 31 of Food Safety and Standards Act, 2006 (34 of 2006) the Food Safety and Standards Authority of India proposes to make Food Safety and Standards Regulations in so far as they relates to Food Safety and Standards (Licensing and Registration of Food Businesses) Regulations, 2011, and;

Whereas these draft Regulations were published in consolidated form at pages 1 to 776 in the Gazette of India Extraordinary Part III – Sec. 4 dated 20th October 2010 inviting objections and suggestions from all persons likely to be affected thereby before the expiry of the period of thirty days from the date on which the copies of the Gazette containing the said notification were made available to the public;

And whereas the copies of the Gazette were made available to the public on the 21st October 2010;

And whereas objections and suggestions received from the stakeholders within the specified period on the said draft Regulations have been considered and finalized by the Food Safety and Standards Authority of India.

Now therefore, the Food Safety and Standards Authority of India hereby makes the following Regulations, namely,-

**FOOD SAFETY AND STANDARDS (LICENSING AND REGISTRATION OF FOOD BUSINESSES),
REGULATIONS 2011**

CHAPTER 1**GENERAL****1.1: Short title and commencement-**

1.1.1: These regulations may be called the Food Safety and Standards (Licensing and Registration of Food Businesses) Regulations, 2011.

1.1.2: These regulations shall come into force on or after 5th August, 2011

1.2: Definitions-

1.2.1: In these regulations unless the context otherwise requires:

1. "Central Licensing Authority" means Designated Officer appointed by the Chief Executive Officer of the Food Safety and Standards Authority of India in his capacity of Food Safety Commissioner.

2. "District" means a revenue district in state and UTs provided that the Commissioner of Food Safety may, for the purpose of this Act declare any local area as a district on the basis of:

- Concentration of specific category of food businesses which may need special attention.
- Risk assessment carried out by the Authority from time to time.
- Any other specific regulatory requirements.

3. "Licensing Authority" means the Designated Officer appointed under section 36 (i) of the Act by the Commissioner of Food Safety of the state or by the Chief Executive Officer of the Food Safety and Standards Authority of India in his capacity of Food Safety Commissioner ;

4. "Petty Food Manufacturer" means any food manufacturer, who

(a) manufactures or sells any article of food himself or a petty retailer, hawker, itinerant vendor or temporary stall holder; or distributes foods including in any religious or social gathering except a caterer; or

(b) such other food businesses including small scale or cottage or such other industries relating to food business or tiny food businesses with an annual turnover not exceeding Rs 12 lakhs and/or whose

(i) production capacity of food (other than milk and milk products and meat and meat products) does not exceed 100 kg/ltr per day or

(ii) procurement or handling and collection of milk is up to 500 litres of milk per day or

(iii) slaughtering capacity is 2 large animals or 10 small animals or 50 poultry birds per day or less.

5. "Registering Authority" means Designated Officer/ Food Safety Officer or any official in Panchayat, Municipal Corporation or any other local body or Panchayat in an area, notified as such by the State Food Safety Commissioner for the purpose of registration as specified in these Regulations.

6. "State Licensing Authority" means Designated Officers appointed under Section 36(1) of the Act by the Food Safety Commissioner of a State or UT.

The expressions used in these Regulations but have not been defined herein shall have the meaning ascribed to them in the Act or as provided in the regulations, chapters and Appendices.

Chapter-2

LICENSING AND REGISTRATION OF FOOD BUSINESS

2. 1 Registration and Licensing of Food Business

All Food Business Operators in the country will be registered or licensed in accordance with the procedures laid down hereinafter;

2.1.1 Registration of Petty Food Business

(1) Every petty Food Business Operator shall register themselves with the Registering Authority by submitting an application for registration in Form A under Schedule 2 of these Regulations along with a fee as provided in Schedule 3.

(2) The petty food manufacturer shall follow the basic hygiene and safety requirements provided in Part I of Schedule 4 of these Regulations and provide a self attested declaration of adherence to these requirements with the application in the format provided in Annexure-1 under Schedule 2.

(3) The Registering Authority shall consider the application and may either grant registration or reject it with reasons to be recorded in writing or issue notice for inspection, within 7 days of receipt of an application for registration.

(4) In the event of an inspection being ordered, the registration shall be granted by the Registering Authority after being satisfied with the safety, hygiene and sanitary conditions of the premises as contained in Part II of Schedule 4 within a period of 30 days.

If registration is not granted, or denied, or inspection not ordered within 7 days as provided in above sub regulation (3) or no decision is communicated within 30 days as provided in above sub regulation (4), the petty food manufacturer may start its business, provided that it will be incumbent on the Food Business Operator to comply with any improvement suggested by the Registering Authority even later.

Provided that registration shall not be refused without giving the applicant an opportunity of being heard and for reasons to be recorded in writing.

(5) The Registering Authority shall issue a registration certificate and a photo identity card, which shall be displayed at a prominent place at all times within the premises or vehicle or cart or any other place where the person carries on sale/manufacture of food in case of Petty Food Business.

(6) The Registering Authority or any officer or agency specifically authorized for this purpose shall carry out food safety inspection of the registered establishments at least once in a year.

Provided that a producer of milk who is a registered member of a dairy Cooperative Society registered under Cooperative Societies Act and supplies or sells the entire milk to the Society shall be exempted from this provision for registration.

2.1.2 License for food business

(1) Subject to Regulation 2.1.1, no person shall commence any food business unless he possesses a valid license.

Provided that any person or Food Business Operator carrying on food business on the date of notification of these Regulations, under a license, registration or permission, as the case may be, under the Acts or Orders mentioned in the Second Schedule of the Act shall get their existing license converted into the license/registration under these regulations by making an application to the Licensing/Registering Authority after complying with the safety requirements mentioned in the Schedule 4 contained under different Parts dependent on nature of business, within one year of notification of these Regulations. In case of difficulty, the licensing authority with the approval of the Food Safety Commissioner in the State will determine the advisability of applying any specific condition keeping in view the need to ensure safety of food and public interest. No license fee will have to be paid for the remaining period of the validity of the earlier license or registration granted under any of the said Acts or Orders. Non-compliance with this provision by a Food Business Operator will attract penalty under section 55 of the Act.

Provided further that any food business operator holding Registration/License under any other Act/Order as specified under schedule 2 of the FSS Act, 2006 with no specific validity or expiry date, and other wise entitled to obtain a license under these regulations, shall have to apply and obtain a Registration/License under these Regulations within one year from the date of notification by paying the applicable fees.

(2) Notwithstanding the provisions contained in Regulation 2.1.2(1) above or in any of the registration or license certificates issued under existing Acts or Orders mentioned in the second schedule of the Act, the Licensing Authority, if it has reason to believe that the Food Business Operator has failed to comply with all or any of the conditions of the existing registration or license or the safety requirements given in Schedule 4, may give appropriate direction to the Food Business Operator to comply with.

(3) License for commencing or carrying on food business, which falls under Schedule 1, shall be granted by the Central Licensing Authority, provided that Food Authority may through notification make such changes or modify the list given in the Schedule I as considered necessary.

(4) License for commencing or carrying on food business, which are not covered under Schedule 1, shall be granted by the concerned State/UT's Licensing Authority.

(5) The Food Business Operator shall ensure that all conditions of license as provided in Annexure 2 of Form B in Schedule 2 and safety, sanitary and hygienic requirements provided in the Schedule 4 contained under different Parts depending on nature of business are complied with at all times.

Provided that the Licensing Authority shall ensure periodical food safety audit and inspection of the licensed establishments through its own or agencies authorized for this purpose by the FSSAI.

Provided further that no person shall manufacture, import, sell, stock, exhibit for distribution or sale any article of food which has been subjected to the treatment of irradiation, except under a license obtained from Department of Atomic Energy under the Atomic Energy (Control of Irradiation of Food) Regulations, 1996.

2.1.3 Application for license to the Licensing Authority

An application for the grant of a license shall be made in Form B of Schedule 2 to the concerned Licensing Authority as specified in Regulation 2.1.2 (3) and 2.1.2 (4) and it will be accompanied by a self-attested declaration in the format provided in the Annexure-1 and copies of documents mentioned in the Annexure 2 of Schedule-2 along with the applicable fees prescribed in Schedule 3.

2.1.4 Processing of Application for license

(1) A license shall, subject to the provisions of these Regulations, be issued by the concerned Licensing Authority within a period of 60 days from the date of issue of an application ID number as provided in subsection (3) below.

(2) If, upon scrutiny of the application within 15 days from the date of receipt of the application, the concerned Licensing Authority requires any additional information with respect to an application or if the application is incomplete, the Licensing Authority shall inform the applicant in writing, to furnish such additional information or complete the application, as the case may be, within 30 days from such notice. In case the applicant fails to furnish the required information within the stipulated time of 30 days, the application for license shall stand rejected.

(3) On the receipt of a complete application including the additional information if asked for, the Licensing Authority shall issue an Application ID number to each applicant that will be referred to in all future correspondence between the Licensing Authority and the applicant.

(4) After the issue of Application ID number the Licensing Authority may direct the Food Safety Officer or any other person or agency specially designated for such functions to inspect the premises in the manner prescribed by the Food Safety and Standard Authority of India in accordance with these Regulations. Such Inspecting Officer or person may issue a notice to the applicant, if it deems fit, guiding food business operator on necessary steps to be taken or changes or alteration to be made in the premises in order to ensure general sanitary and hygienic conditions as specified in Schedule 4. The applicant shall carry out the required steps, changes or alterations and intimate the Licensing Authority within 30 days or such period as may be allowed by the Licensing Authority.

(5) Within a period of 30 days from receipt of an inspection report excluding the time taken by the applicant in complying with the advice, if any, given in the inspection report and verification thereof, the concerned Licensing Authority shall consider the application and may either grant license or reject the application.

Provided that before refusing license an applicant shall be given an opportunity of being heard and the reasons for refusal shall be recorded in writing.

(6) The Licensing Authority shall issue a License in Format C under Schedule 2 of these Regulations, a true copy of which shall be displayed at a prominent place at all times within the premises where the Food Business Operator carries on the food business.

2.1.5 Procedure for License in certain local areas

(1) A single license may be issued by the Licensing Authority for one or more articles of food and also for different establishments or premises in the same local area including collection and chilling units run by milk cooperatives or its members.

(2) The Chief Executive Officer of the Food Safety and Standards Authority of India in the capacity of Food Safety Commissioner may appoint a Designated Officer or Food Safety Officer for Central Government organizations like Railways, Defense etc., which have a large number of food establishments, to ensure food safety in those establishments and to ensure that all other conditions laid down for running food business under the Act and these Regulations are complied with. Provided further that the Food Authority may carry out food safety audit of these establishments once in a year through its own or accredited agencies.

2.1.6 Commencement of Business

An applicant may commence his food business and the concerned licensing Authority shall not deny the applicant to commence such business if, from the date of making the completed application, a license is not issued within 60 days or the applicant has not received any intimation of inadequacy under Regulation 2.1.4(2) or inspection report indicating defects from the concerned Licensing Authority under Regulation 2.1.4(4).

2.1.7 Validity and Renewal of Registration and License

(1) A Registration or license granted under these Regulations shall be valid and subsisting, unless otherwise specified, for a period of 1 to 5 years as chosen by the Food Business Operator, from the date of issue of registration or license subject to remittance of fee applicable for the period and compliance with all conditions of license.

(2) Any application for the renewal of a registration or license granted under these Regulations shall be made in Form A or B of Schedule 2, as the case may be, not later than 30 days prior to the expiry date indicated in the license.

(3) The Registration or License shall continue to be in force till such time that the orders are passed on the renewal application which in no case shall be beyond 30 days from the date of expiry of registration or license.

(4) Any renewal application filed beyond the period mentioned under Regulation 2.1.7 (2) above but before the expiry date, shall be accompanied by a late fee of Rs 100 per day for each day of delay.

(5) Any Registration or license for which renewal has not been applied for within the period mentioned in Regulation 2.1.7 (2) or 2.1.7 (4) above shall expire and the Food Business Operator shall stop all business activity at the premises. The Food Business Operator will have to apply for fresh Registration or license as provided in Regulation 2.1.1 and 2.1.3 as the case may be, if it wants to restart the business.

(6) Food Business Operator having valid certificate of an accredited food safety auditor or from an agency accredited by Food Authority or any other organisation notified by food Authority for this purpose will not be normally required to be inspected before renewal of license.

Provided that Designated Officer may order an inspection before renewal if considered necessary for reasons to be recorded in writing.

2.1.8 Suspension or cancellation of Registration Certificate or license

(1) The Registering or Licensing Authority in accordance with the provisions of section 32 of the Act may, after giving the concerned Food Business Operator a reasonable opportunity of being heard, suspend any registration or license in respect of all or any of the activities for which the registration/license has been granted under these Regulations after recording a brief statement of the reasons for such suspension, if there is reason to believe that the Food Business Operator has failed to comply with the conditions within the period mentioned in any Improvement Notice served under Section 32 of the Act. A copy of such statement shall be furnished to the concerned Food Business Operator whose Registration or license has been suspended.

(2) The registering or Licensing Authority, as the case may be, may direct an inspection of the Food Business Operator's premise(s) within a reasonable period which shall not be less than 14 days from the date of order of suspension.

(3) In the event that the Registering or Licensing Authority is of the opinion, on a review of the inspection report, that the Food Business Operator has still failed to rectify the defects or omissions or comply with the conditions of the improvement notice causing the suspension, such authority may cancel the license/registration of the Food Business Operator after giving him an opportunity to show cause as provided under Section 32 (3) of the Act.

(4) Notwithstanding anything contained in these Regulations, the Registering or Licensing Authority may suspend or cancel any registration or license forthwith in the interest of public health for reasons to be recorded in writing.

(5) A suspension or cancellation of registration or license under these Regulations shall not entitle the Food Business Operator for any compensation or refund of fee(s) paid in respect of the registration certificate or license or renewal thereof.

(6) After a period of 3 months from the date of cancellation under Regulation 2.1.8 (3) above the Food Business Operator may make fresh application for Registration or license to the concerned authority if all observations made in the improvement notice have been complied with.

2.1.9 Modifications, Expansion or Changes in premise(s) after grant of license or registration

(1) Food Business Operators shall ensure that the Registering or Licensing Authority always has up-to-date information on their food business establishments and shall inform the relevant Authority of any modifications or additions or changes in product category, layout, expansion, closure, or any other material information based on which the license was granted and such information shall be conveyed before the changes occur.

Provided that any change that alters the information contained in the license certificate shall require an approval or endorsement in license prior to start of business with such changes. The Food Business Operator shall submit the original license to the Licensing Authority along with a fee equivalent to one year license fee for effecting necessary changes. The licensing Authority may approve and issue an amended license incorporating such changes in activities within 30 days from the date of receipt of such information. While approving the afore mentioned changes the concerned registering or Licensing Authority shall take into account the feasibility of carrying on the business and the legal and other relevant aspects of the desired modifications or additions or changes in activities and, if required, may order an inspection of the premises before granting the approval.

2.1.10 Mode of payment:

All fees and charges payable under these regulations shall be paid vide pay order or demand draft or any online mode of payment as may be prescribed in this regard, by the concerned Food Safety Commissioner.

2.1.11 Transfer of registration certificate or License in case of death.

(1) In the event of death of the holder of a Registration certificate or license, such certificate or license shall subsist for the benefit of the legal representative or any family member of the deceased or until the expiry of:—

- (a) the period of 90 days from the date of death of the holder of a Registration certificate or license; or
- (b) such longer period as the Designated Officer may allow, for reasons to be recorded in writing.

(2) The legal representative or family member of the deceased holder of the registration certificate or license shall apply to the concerned Authority for transfer of such certificate or license in his favour.

(3) The registering or Licensing Authority, as the case may be, may, after making such enquiry as it may deem fit, either approve the transfer of the Registration certificate or license if satisfied that the applicant is the legal representative, or refuse the request. Provided that the registering or licensing authority shall not refuse the request without giving the applicant an opportunity of being heard and for reasons to be recorded in writing.

(4) Upon filing of application for transfer and pending the decision of the authority, the registration or license shall continue to be in force.

2.1.12 Appeal

(1) A Food Business Operator aggrieved by an order of the Registering Authority or Licensing Authority, as the case may be, under these Regulations may prefer an appeal to the concerned Designated Officer or the Food Safety Commissioner, as per provisions laid down under Section 31(8) and 32 (4) - (5) of the Act.

2.1.13 Return

(1) Every licensee shall on or before 31st May of each year, submit a return electronically or in physical form as may be prescribed by the concerned Food Safety Commissioner, in 'Form D-1' provided in Schedule 2 of these Regulations to the Licensing Authority in respect of each class of food products handled by him during the previous financial year.

Provided however that every licensee engaged in manufacturing of milk and/or milk products shall file half yearly returns for the periods 1st April to 30th September and 1st October to 31st March of every financial year in the form D-2, as provided in Schedule-2 of these regulations. Such returns will be filed within a month from the end of the period.

(2) A separate return shall be filed for every license issued under the Regulations, irrespective of whether the same Food Business Operator holds more than one license.

(3) Any delay in filing return beyond 31st May of each year shall attract a penalty of Rs 100 per day of delay.

2.1.14 Food Business Operator to be bound by directions or order

(1) Every Food Business Operator to whom any direction or order is issued in pursuance of any provisions of this regulation shall be bound to comply with such directions or regulation and any failure on the part of the Food Business Operator to comply with such direction or order shall be deemed to be contravention of the provisions of these Regulations and will attract legal action under the provisions of the Act.

(2) Guarantee Every manufacturer, distributor or dealer selling an article of food to a vendor shall give either separately or in the bill, cash memo, or label a warranty in Form E. (*Refer Form A for form of Guarantee*)

2.1.15 Power of State/UT governments to constitute advisory committee

The state/UT Governments, may, if required designate an existing advisory committee at panchayat/district/ state level or where such a committee does not exist, constitute an advisory committee to assist, aid or advise on any matter concerning food safety.

2.1.16: Jurisdiction of Designated officer

The Commissioner of Food Safety shall, by an order, appoint the Designated officer, who shall not be below the rank of a Sub- Divisional Officer, to be in-charge of food safety administration for each district as defined under regulation 1.2.1 (2)

SCHEDULE 1

[See Regulation 2.1.2 (3)]

List of food business falling under the purview of Central Licensing Authority

- I. Dairy units including milk chilling units equipped to handle or process more than 50,000 litres of liquid milk/day or 2500 MT of milk solid per annum.
- II. Vegetable oil processing units and units producing vegetable oil by the process of solvent extraction and refineries including oil expeller unit having installed capacity more than 2 MT per day.
- III. All slaughter houses equipped to slaughter more than 50 large animals or 150 or more small animals including sheep and goats or 1000 or more poultry birds per day.
- IV. Meat processing units equipped to handle or process more than 500 kg of meat per day or 150 MT per annum.
- V. All food processing units other than mentioned under (I) to (IV) including relabellers and repackers having installed capacity more than 2 MT/day except grains, cereals and pulses milling units.
- VI. 100 % Export Oriented Units.
- VII. All Importers importing food items including food ingredients and additives for commercial use.
- VIII. All food business operators manufacturing any article of food containing ingredients or substances or using technologies or processes or combination thereof whose safety has not been established through these regulations or which do not have a history of safe use or food containing ingredients which are being introduced for the first time into the country.
- IX. Food Business Operator operating in two or more states.
- X. Food catering services in establishments and units under Central government Agencies like Railways, Air and airport, Seaport; Defence etc.

Form 'A'

Kind of business:

- ☐ Permanent/Temporary Stall holder
- ☐ Hawker (Itinerant / Mobile food vendor))
- ☐ Home based canteens/dabba wallas
- ☐ Petty Retailer of snacks/tea shops
- ☐ Manufacturer/Processor
- ☐ Re Packer
- ☐ Food stalls/arrangements in Religious gatherings, fairs etc
- ☐ Milk producers (who are not member of dairy co operative society)/ milk vendor
- ☐ Dhaba
- ☐ Fish/meat/poultry shop/seller
- ☐ Other(s), please specify: _____

**Photograph of
the Applicant**

- (a) Name of the Applicant/Company: _____
- (b) Designation
- ☐ Individual
- ☐ Partner
- ☐ Proprietor
- ☐ Secretary of dairy co-operative society.
- ☐ Others (Please specify) _____
- (c) Proof of Identity of applicant: _____
- [Note: Please submit a copy of photo ID like Driving License, Passport, Ration Card or Election ID card]
- (d) Correspondence address: _____
- _____
- Tel No.: _____ Mobile No.: _____
- Fax No.: _____ Email: _____
- [Note: In case the number(s) are a PP or common number(s), please specify the name of the contact person as well]
- (e) Area or Location where food business is to be conducted/Address of the premises: _____
- _____
- (f) Description of the food items proposed to be Manufactured or sold: _____

Tel No:_____ Mobile No.:_____

Fax No.: _____ Email: _____

[Note: In case the number(s) are a PP or common number(s), please specify the name of the contact person as well]

S.No.	Name of Food category	Quantity in Kg per day or M.T. per annum
-------	-----------------------	--

Please attach separate sheet if required

- (g) Total Annual turnover from the food business, if existing, alongwith any supporting document(s) showing proof of income (*In case of renewal): _____
- (h) In case of new business - intended date of start: _____
- (i) In case of seasonal business, state the opening and closing period of the year: _____
- (j) Source of water supply:
Public supply Private supply Any other source
- (k) Whether any electric power is used in manufacture of the food items:
☐ Yes
☐ No
If yes, please state the exact HP used or sanctioned Electricity load: _____
- (l) I/We have forwarded a sum of Rs. towards registration fees according to the provision of the Food Safety and Standards (Licensing and Registration) Regulations, 2011 vide:
☐ Demand Draft no. (payable to _____)
☐ Cash

(Signature of the Applicant)

Form 'B'

[See Regulation 2.1.2, Regulation 2.1.3 and Regulation 2.1.7]

Application for License / Renewal of license under Food Safety and Standards Act, 2006

Kind of business (Please tick more than one, if applicable):

- ☐ Manufacturing/Processing including sorting, grading etc.
- ☐ Milk Collection/chilling
- ☐ Slaughter House
- ☐ Solvent extracting unit
- ☐ Solvent extracting plant equipped with pre cleaning of oil seeds or pre expelling of oil.
- ☐ Solvent extracting and oil refining plant.
- ☐ Packaging
- ☐ Relabeling (manufactured by third party under own packing and labeling)
- ☐ Importing
- ☐ Storage/Warehouse/Cold Storage
- ☐ Retail Trade
- ☐ Wholesale Trade
- ☐ Distributor/Supplier
- ☐ Transporter of food
- ☐ Catering
- ☐ Dhabha or any other food vending establishment
- ☐ Club /canteen
- ☐ Hotel
- ☐ Restaurant
- ☐ Other(s), please specify: _____

1. Name of the Company/Organization: _____
2. Registered Office Address: _____
3. Address of Premise for which license is being applied _____
4. Name and/or designation, qualification and address of technically qualified person in charge of operations as required under Regulation
 Name: _____
 Qualification: _____
 Address: _____
 Telephone Number(s): _____
 Mobile no: _____
 Email: _____
 Photo Identity card no and expiry date _____
5. Name and/or designation, address and contact details of person responsible for complying with conditions of license (if different from 4 Above):

Name: _____

Address: _____

Telephone Number(s): _____

Mobile no _____

Email: _____

Photo Identity card no and expiry date _____

6. Correspondence address (if different from 3 above) _____

7. TelNo.: _____ Mobile No.: _____

- Fax No.: _____ Email: _____

8. Food items proposed to be manufactured: _____

S.No.	Name of Food Item	Quantity in Kg per day or M.T. per annum

If required attach separate sheet

If already having valid license- mention annual quantity of each food category manufactured during last three years

9. Installed Capacity food product wise (per day) _____
10. For Dairy units
 - (i) Location and installed capacity of Milk Chilling Centers (MCC) / Bulk Milk Cooling Centers (BMCs)/ Milk Processing Unit/ Milk Packaging Unit in litres owned or managed by the applicant.

S.No.	Name of Food Item	Quantity in Kg per day or M.T. per annum
-------	-------------------	--

If required attach separate sheet

(ii) Average Quantity of milk per day to be used/handled in

a. in lean season _____

b. in flush season _____

(iii) Milk products to be manufactured and their manufacturing capacity (tones/year)

1).

2).

3).

11. For Solvent -Extracted Oil, De oiled meal and Edible Flour:

(i) Details of proposed business

Name of Oil bearing material	From seed or nut or cake	Solvent -Extracted Oil, De oiled meal and Edible Flour						Vegetable Oil
		Crude	Neutralized & Bleached	Neutralized meal	Refined	De oiled	Edible Flour	

If already having valid license- mention annual quantity of each product manufactured during last three years

ii) Name and address of factory or factories used by the miller or solvent extractor for processing oil bearing material produced or procured by him or for refining solvent extracted Oil produced by him.

12. Sanctioned electricity load or HP to be used _____

13. Whether unit is equipped with an analytical laboratory _____

If yes the details thereof: _____

14. In case of renewal or transfer of license granted under other laws as per proviso to Regulation 5(1) - period for which license required (1 to 5 years) _____

15. I/We have forwarded a sum of Rs. _____ towards License fees according to the provision of the Food Safety and Standards Regulations, 2011 vide: _____

Demand Draft no (payable to)

(Signature of the applicant/authorized signatory)

Annexure I.

Declaration

I, Mr./Ms./Mrs. _____ S/o / D/o Mr. _____, R/o _____
do hereby solemnly affirm and declare that all information and particulars furnished here by me are true and correct to the best of my knowledge. I further declare that the food business conducted or proposed to be conducted by/through me conforms/shall conform to the Food Safety and Standards Act, Regulations/ Bye-laws enacted there under, and specifically to the Guidelines on Hygiene and Sanitary Practices provided under Schedule 4 of the Registration and Licensing Regulations published by the Food Safety and Standards Authority of India or any person authorized on its behalf from time to time.

Dated:

(Signature)

Annexure-2

Documents to be enclosed for new application for license to State/Central Licensing Authority

1. Form-B duly completed and signed (in duplicate) by the proprietor/ partner or the authorised signatory
2. Blueprint/layout plan of the processing unit showing the dimensions in metres/square metres and operation-wise area allocation.
3. List of Directors with full address and contact details
4. Name and List of Equipments and Machinery along with the number, installed capacity and horse power used.
5. Photo I.D and address proof issued by Government authority of Proprietor/Partner/Director(s)/Authorised Signatory.
6. List of food category desired to be manufactured. (In case of manufacturers).
7. Authority letter with name and address of responsible person nominated by the manufacturer along with alternative responsible person indicating the powers vested with them viz assisting the officers in inspections, collection of samples, packing & dispatch.
8. Analysis report (Chemical & Bacteriological) of water to be used as ingredient in food from a recognized/ public health laboratory to confirm the portability indicating the name of authorized representative of Lab who collected the sample and date of collecting sample
9. Proof of possession of premises. (Sale deed/ Rent agreement/ Electricity bill, etc.)
10. Partnership Deed/Affidavit/Memorandum & Articles of Association towards the constitution of the firm.
11. Copy of certificate obtained under Coop Act - 1861/Multi State Coop Act - 2002 in case of Cooperatives.
12. NOC from manufacturer in case of Re-labellers
13. Food Safety Management System plan or certificate if any,
14. Source of milk or procurement plan for milk including location of milk collection centres etc in case of Milk and Milk Products processing units.
15. Source of raw material for meat and meat processing plants.
16. Pesticide residues report of water to be used as ingredient in case of units manufacturing Packaged drinking water, packaged Mineral water and/or carbonated water from a recognised/ public health laboratory indicating the name of authorised representative of Lab who collected the sample and date of collecting sample, including source of raw water and treatment plan.
17. Recall plan wherever applicable, with details on whom the product is distributed.
18. NOCs from Municipality or local body and from State Pollution Control Board except in case of notified industrial area.

Documents to be included for renewal or transfer of license given under other existing laws prior to these Regulations

1. Any change in documents or information provided during grant of previous license.
2. Certificate or Plan of Food Safety Management System being adopted (for units under Central Licensing it has to be a certificate from accredited agencies).
3. List of workers with their medical fitness certificates.
4. Name, qualification and details of technical personnel in charge of operation.

Annexure 3

Conditions of License

All Food Business Operators shall ensure that the following conditions are complied with at all times during the course of its food business.

Food Business Operators shall:

1. Display a true copy of the license granted in Form C shall at all times at a prominent place in the premises.
2. Give necessary access to Licensing Authorities or their authorised personnel to the premises
3. Inform Authorities about any change or modifications in activities /content of license.
4. Employ at least one technical person to supervise the production process. The person supervising the production process shall possess at least a degree in Science with Chemistry/Bio Chemistry/Food and Nutrition/ Microbiology or a degree or diploma in food technology/ Dairy technology/ dairy microbiology/ dairy chemistry/ dairy engineering/ oil technology /veterinary science /hotel management & catering technology or any degree or diploma in any other discipline related to the specific requirements of the business from a recognized university or institute or equivalent.
5. Furnish periodic annual return (1st April to 31st March), within upto 31st May of each year. For collection/ handling/ manufacturing of Milk and Milk Products half yearly returns also to be furnished as specified (1st April to 31st September before 30th November and 1st October to 31st March).
6. Ensure that no product other than the product indicated in the license/ registration is produced in the unit.
7. Maintain factory's sanitary and hygienic standards and worker's Hygiene as specified in the Schedule - 4 according to the category of food business.
8. Maintain daily records of production, raw materials utilization and sales separately.
9. Ensure that the source and standards of raw material used are of optimum quality.
10. Food Business Operator shall not manufacture, store or expose for sale or permit the sale of any article of food in any premises not effectively separated to the satisfaction of the licensing authority from any privy, urinal, sullage, drain or place of storage of foul and waste matter.
11. Ensure Clean-In-Place systems (wherever necessary) for regular cleaning of the machine & equipments.
12. Ensure testing of relevant chemical and/or microbiological contaminants in food products in accordance with these regulations as frequently as required on the basis of historical data and risk assessment to ensure production and delivery of safe food through own or NABL accredited /FSSAI notified labs at least once in six months.
13. Ensure that as much as possible the required temperature shall be maintained throughout the supply chain from the place of procurement or sourcing till it reaches the end consumer including chilling, transportation, storage etc.
14. The manufacturer/importer/distributor shall buy and sell food products only from, or to, licensed/registered vendors and maintain record thereof.

Other conditions

1. Proprietors of hotels, restaurants and other food stalls who sell or expose for sale savouries, sweets or other articles of food shall put up a notice board containing separate lists of the articles which have been cooked in ghee, edible oil, vanaspati and other fats for the information of the intending purchasers.
2. Food Business Operator selling cooked or prepared food shall display a notice board containing the nature of articles being exposed for sale
3. Every manufacturer [including ghani operator] or wholesale dealer in butter, ghee, vanaspati, edible oils, Solvent extracted oil, de oiled meal, edible flour and any other fats shall maintain a register showing the quantity of manufactured, received or sold, nature of oil seed used and quantity of de-oiled meal and edible flour used etc. as applicable and the destination of each consignment of the substances sent out from his factory or place of business, and shall present such register for inspection whenever required to do so by the Licensing Authority.
4. No producer or manufacturer of vegetable oil, edible oil and their products shall be eligible for license under this Act, unless he has own laboratory facility for analytical testing of samples.

5. Every sale or movement of stocks of solvent-extracted oil, 'semi refined' or 'raw grade I', edible groundnut flour or edible coconut flour, or both by the producer shall be a sale or movement of stocks directly to a registered user and not to any other person, and no such sale or movement shall be effected through any third party.
6. Every quantity of solvent-extracted oil, edible groundnut flour or edible coconut flour, or both purchased by a registered user shall be used by him in his own factory entirely for the purpose intended and shall not be re-sold or otherwise transferred to any other person:

Provided that nothing in this sub-clause shall apply to the sale or movement of the following:—

- (i) karanjia oil;
 - (ii) kusum oil;
 - (iii) mahua oil;
 - (iv) neem oil;
 - (v) (vi) tamarind seed oil.
 - (vii) edible groundnut flour bearing the I.S.I.Certification Mark
 - (viii) edible coconut flour bearing the I.S.I.Certification Mark
7. No Food Business Operator shall sell or distribute or offer for sale or dispatch or deliver to any person for purpose of sale any edible oil which is not packed, marked and labelled in the manner specified in the regulations unless specifically exempted from this condition vide notification in the official Gazette issued in the public interest by Food Safety Commissioners in specific circumstances and for a specific period and for reasons to be recorded in writing.

License under FSS Act, 2006

[illegible]

FORM D-1'

Annual Return

(For business other than Milk and Milk products)

(See Regulation 2.1.13)

1. Name and address of Licensee:-
2. Address of the authorized premises for the manufacturing / Re-Packing / Re-Labeling of food products:
3. License No.
4. Statement showing quantities of food products manufactured/handled/imported and exported in Tonnes

Name of the food product manufactured/handled/imported/exported.	Size of can / bottle/any other package (like PP) or bulk package	Quantity in MT	Sale price per Kg or per unit of packing	Value	Quantity exported/imported in Kg	Name of the country or port of Export	Rate per Kg or per unit of packing C.I.F. / F.O.B.	Value	Remarks
1	2	3	4.	5.	6.	7	8	9	10

FORMD-2'

(See Regulation 2.1.13)

Half Yearly Return for Milk and Milk Products

For the period ending

a) 1st April to 30th September

b) 1st October to 31 March

1. Name and address of Licensee:-
2. Address of the authorized premises for the manufacturing milk and milk products:
3. License No. date of issue/validity.....
4. Procurement

Type of milk	Total Qty MT	Total fat MT	Average		Total SNF content MT	Price Rs / kg of milk	Price Rs/kg of fat	Price Rs/kg of SNF
1	2	3	4		5	6	7	8
			Fat%	SNF%				
			a	b				
A) Own Sources								
Cow								
Buffalo								
Mixed								
B) Milk supplied by other dairies								
Cow								
Buffalo								
Mixed								
Total A+B								

5. Purchase of Milk Products

Name of Milk Products	Source of purchase (MT)*	Total quantity purchased	Average Fat %	Average SNF%	Quantity used (MT)*	Closing balance (MT)*
1. SMP						
2. WMP						
3. Butter Oil						
4. White Butter						

*Metric Tones

6. Reconstitution

Utilized for making liquid milk or milk products	Whole milk powder (MT)*	Skimmed milk powder (MT)*	Butter oil (MT)*	White butter (MT)*
All liquid milks for sale				
• In lean season (Apr-Sep)				
• In flush season (Oct-Mar)				
Other milk products				
• In lean season (Apr-Sep)				
• In flush season (Oct-Mar)				
Sub Total				
Grand Total				

7. Details of Milk products Manufactured, Sold and Stock position.

Product Name (Please list out the name of all products mentioned below in this form)	Opening stock (MT)	Production of Milk and milk products (MT)	Average		Sales of milk products	Closing stock (MT)
			Fat%	SNF%		
1	2	3	4		5	6
Total						

8. Conversion of Milk into Milk Products outsourced to other dairies

Type of milk	Quantity (TLPD)*	Average Fat %	Average SNF %	Name of converted products	Quantity (MT)
Cow Milk					
Buffalo Milk					
Mixed Milk					
Concentrated Milk					

9. Milk Marketing

	Type of Milk	Quantity sold *(TLPD)	Average Fat %	Average SNF%	Consumer price Rs per litre
a) Milk sold in Retail					
Sub total A					
b) Milk sold I bulk to other dairies					
Sub total B					
Grand Total A+B					

*TLPD Thousand liters per day

10. Statement showing quantities of milk products manufactured and exported in Tonnes with their sale value during the period

Name of the milk products	Size of the can/bottle/any other package (like PP) or bulk package.	Qty. in MT	Avg.fat/SNF for milk products (%)		Sale Price/kg or per unit of packing Rs	Value in Rs.	Qty exported/imported in KG	Name of the country or port of export	Rate per kg or / unit of packing C.I.F/ FOB Rs.	Value in Rs.	Remarks
1	2	3	4 a	4 b	5	6	7	8	9	10	11

Date:

Signature of the Licensee

A register detailing the above information shall be maintained by each licensee for inspections.

Name of Milk Products required to be listed in table 8 coloumn no. 1.

Cream	Voghurt
White butter	Butter milk
Table butter	Lassi
Butter oil	Pacer
Ghee	Khoa
Skimmed milk powder	Khoa sweets
Whole milk powder	Flavored milk pasteurized
Dairy whitener	Flavoured milk sterilized
Infant Milk Food	UHT-MILK
Infant formula	Ice cream
Malted milk food	Casein
Dahi/curd	lactorse
Shrikhand/Amarkhand	Whey powder
Butter milk powder	Any other milk products as lowed in license
Condensed milk	

FORME

Form of Guarantee

(Refer Regulation 2.1.14(2))

Invoice No. _____

Place: _____

From: _____

Date: _____

To: _____

Date of sale	Nature and quality of article/brand name, if any	Batch No or Code No.	Quantity	Price
1	2	3	4	5

I/We hereby certify that food/foods mentioned in this invoice is/are warranted to be of the nature and quality which it/ these purports/purported to be.

Signature of the manufacturer/Distributor/Dealer

Name and address of

Manufacturer/Packer

(in case of packed article)

License No. (wherever applicable)

SCHEDULE - 3

(See Regulation 2.1.3)

FEE FOR GRANT/RENEWAL OF LICENSE

REGISTRATION/LICENSE FEE PER ANNUM IN RUPEES

- | | | |
|----|--|------------|
| 1. | Fees for Registration | Rs 100 |
| 2. | Fees for License issued by Central Licensing Authority: | Rs 7500 |
| 3. | Fees for License issued by State Licensing Authority: | |
| | 1. Manufacturer /Miller | |
| | (i) Above 1MT per day Production or 10,001 to 50,000 LPD of milk or 501 to 2500 MT of milk solids per annum | Rs. 5000/— |
| | (ii) Below 1 MT of Production or 501 to 10,000 LPD of milk or 2.5 MT to 500 MT of milk solids per annum | Rs.3000/— |
| | 2. Hotels -3 Star and above | Rs. 5000/— |
| 3. | All Food Service providers including restaurants/boarding houses, clubs etc. serving food, Canteens (Schools, Colleges, Office, Institutions), Caterers, Banquet halls with food catering arrangements, food vendors like dabba wallas etc | Rs. 2000/— |
| 4. | Any other Food Business Operator | Rs. 2000/— |
- The fees paid by any applicant for a license shall not be refundable under any circumstances.

Issue of Duplicate registration or License

- (1) Where a registration certificate or license is lost, destroyed, torn, defaced or mutilated, the applicant may apply for a duplicate copy of the registration certificate or license during the validity period, accompanied with a fee amounting to 10% of the applicable License fee.
- (2) On receipt of such an application, the Licensing Authority shall grant a duplicate copy of the registration certificate or license, as the case may be to the applicant with the word "Duplicate" appearing prominently thereon.

Mode of Payment

The payment shall be made by the Food Business Operator through Bank draft or online transfer or treasury chalan or any other suitable means as specified by the Licensing Authority.

Schedule.4

(See Regulation 2.1.2)

General Hygienic and Sanitary practices to be followed by Food Business operators

It is hereby recognized and declared as a matter of legislative determination that in the field of human nutrition, safe, clean, wholesome food - is indispensable to the health and welfare of the consumer of the country; that - food is a perishable commodity susceptible to contamination and adulteration; - and that - basic sanitary and hygienic conditions are deemed to be necessary for the production and distribution of milk - Meat products, service establishments etc.

The establishment in which food is being handled, processed, manufactured, stored, distributed by the food business operator whether holder of registration certificate or a license as per the norms laid down in these regulations and the persons handling them should conform to the sanitary and hygienic requirement, food safety measures and other standards as specified below. It shall also be deemed to be the responsibility of the food business operator to ensure adherence to necessary requirements.

These are the basic - compulsory requirements for ensuring safety of the food manufactured in any premise and FBOs shall continuously try to improve the sanitary and hygienic conditions at the premises with a goal of attaining India HACCP standards within a - previously determined period.

Part I - General Hygienic and Sanitary practices to be followed by Petty Food Business Operators applying for Registration

(See Regulation 2:1.1(2))

In case inspection of the units is directed by the Registering or Licensing Authority, the inspection should confirm that the following measures are adopted by the unit as far as possible:

SANITARY AND HYGIENIC REQUIREMENTS FOR FOOD MANUFACTURER/PROCESSOR/HANDLER

The place where food is manufactured, processed or handled shall comply with the following requirements:

1. The premises shall be located in a sanitary place and free from filthy surroundings and shall maintain overall hygienic environment. All new units shall set up away from environmentally polluted areas.
2. The premises to conduct food business for manufacturing should have adequate space for manufacturing and storage to maintain overall hygienic environment.
3. The premises shall be clean, adequately lighted and ventilated and sufficient free space for movement.
4. Floors, Ceilings and walls must be maintained in a sound condition. They should be smooth and easy to clean with no flaking paint or plaster.
5. The floor and skirted walls shall be washed as per requirement with an effective disinfectant the premises shall be kept free from all insects. No spraying shall be done during the conduct of business, but instead fly swats/flaps should be used to kill spray flies getting into the premises. Windows, doors and other openings shall be fitted with net or screen, as appropriate to make the premise insect free. The water used in the manufacturing shall be potable and if required chemical and bacteriological examination of the water shall be done at regular intervals at any recognized laboratory.
6. Continuous supply of potable water shall be ensured in the premises. In case of intermittent water supply, adequate storage arrangement for water used in food or washing shall be made.
7. Equipment and machinery when employed shall be of such design which will permit easy cleaning. Arrangements for cleaning of containers, tables, working parts of machinery, etc. shall be provided.
8. No vessel, container or other equipment, the use of which is likely to cause metallic contamination injurious to health shall be employed in the preparation, packing or storage of food. (Copper or brass vessels shall have proper lining).
9. All equipments shall be kept clean, washed, dried and stacked at the close of business to ensure freedom from growth of mould/ fungi and infestation.
10. All equipments shall be placed well away from the walls to allow proper inspection.
11. There should be efficient drainage system and there shall be adequate provisions for disposal of refuse.
12. The workers working in processing and preparation shall use clean aprons, hand gloves, and head wears.
13. Persons suffering from infectious diseases shall not be permitted to work. Any cuts or wounds shall remain covered at all time and the person should not be allowed to come in direct contact with food.
14. All food handlers shall keep their finger nails trimmed, clean and wash their hands with soap, or detergent and water before commencing work and every time after using toilet. Scratching of body parts, hair shall be avoided during food handling processes.
15. All food handlers should avoid wearing, false nails or other items or loose jewellery that might fall into food and also avoid touching their face or hair.
16. Eating, chewing, smoking, spitting and nose blowing shall be prohibited within the premises especially while handling food.
17. All articles that are stored or are intended for sale shall be fit for consumption and have proper cover to avoid contamination.
18. The vehicles used to transport foods must be maintained in good repair and kept clean.
19. Foods while in transport in packaged form or in containers shall maintain the required temperature.
20. Insecticides / disinfectants shall be kept and stored separately and away from food manufacturing / storing/ handling areas.

A. SANITARY AND HYGIENIC REQUIREMENTS FOR STREET FOOD VENDORS AND UNITS OTHER THAN MANUFACTURING/PROCESSING

1. Potential sources of contamination like rubbish, waste water, toilet facilities, open drains and stray animals shall be avoided.
2. The surfaces of the Vending carts which come in contact with food or food storage utensils shall be built of solid, rust/ corrosion resistant materials and kept in clean and good condition. They shall be protected from sun, wind and dust. When not in use, food vending vans shall be kept in clean place and properly protected.
3. Rubbish bin with cover shall be provided by food stall or vending cart owners for any waste generated in the process of serving and eating by consumers.
4. Working surfaces of vending carts shall be clean, hygienic, impermeable and easy to clean (like stainless steel), and placed at least 60 to 70 cm. from above ground.
5. Sale points, tables, awnings, benches and boxes, cupboards, glass cases, etc. shall be clean and tidy.
6. Cooking utensils and crockery shall be clean and in good condition. It should not be broken/ chipped.
7. All containers shall be kept clean, washed and dried at the close of business to ensure that there is no growth of mould/ fungi and infestation.
8. Water used for cleaning, washing and preparing food shall be potable in nature.
9. Transporting of drinking water (treated water like bottled water, boiled/ filtered water through water purifier etc.) shall be in properly covered and protected containers and it shall be stored in clean and covered containers in a protected area away from dust and filth.
10. Cooking, storage and serving shall not be done in utensils of, cadmium, lead, non food grade plastic and other toxic materials.
11. Utensils shall be cleaned of debris, rinsed, scrubbed with detergent and washed under running tap water after every operation. Wiping of utensils shall be done with clean cloth. Separate cloths shall be used for wiping hands and for clearing surfaces, cloth used for floor cleaning will not be used for cleaning surfaces of tables and working areas and for wiping utensils. Person cooking, handling or serving food should use hand gloves and aprons, where necessary. He shall wear head gear and cover his mouth always while at work.
12. Removing dust or crumb from plates or utensils shall be done by using cloth or wiper into dustbin.
13. The person suffering from infectious disease shall not be permitted to work.
14. All food handlers shall remain clean, wear washed clothes and keep their finger nails trimmed, clean and wash their hands with soap/ detergent and water before commencing work and every time after touching food or using toilet.
15. All food handlers should avoid wearing loose items that might fall into food and also avoid touching or scratching their face, head or hair.
16. All articles that are stored or intended for sale shall have proper cover to avoid contamination. Food should be stored only in food grade plastic containers as steel containers to prevent leaking.
17. Eating, chewing, smoking, , spitting and nose blowing shall be prohibited within the premises.
18. Foods shall be prepared or cooked as per the day's requirement to avoid left over which might be used in the next day without ascertaining its safety for consumption or use in food. Consumables left over shall be kept in the refrigerator immediately after their intended use.
19. Adequate number of racks shall be provided for storage of articles of food, with clear identity of each commodity. Proper compartment for each class shall also be provided wherever possible so that there is no cross contamination.
20. Rubbish or garbage bin shall be with a tight cover and shall be cleaned everyday by transferring contents into designated locations.
21. Vegetarian and non-vegetarian items should be segregated.
22. Fridge should be cleaned at least once a week to remove stains, ice particles and food particles. The temperature in the fridge should be in the range of 4°C - 6°C.
23. The location of the vending unit should be in a place approved by the local authorities and not blocking traffic or pedestrians or near unhygienic locations.

Part-II

(See Regulation 2.1.1(4))

General Requirements on Hygienic and Sanitary Practices to be followed by all Food Business Operators applying for License

The establishment in which food is being handled, processed, manufactured, packed, stored, and distributed by the food business operator and the persons handling them should conform to the sanitary and hygienic requirement, food safety measures and other standards as specified below. It shall also be deemed to be the responsibility of the food business operator to ensure adherence to necessary requirements.

In addition to the requirements specified below, the food business operator shall identify steps in the activities of food business, which are critical to ensure food safety, and ensure that safety procedures are identified, implemented, maintained and reviewed periodically.

1 LOCATION AND SURROUNDINGS

1.1 Food Establishment shall ideally be located away from environmental pollution and industrial activities that produce disagreeable or obnoxious odour, fumes, excessive soot, dust, smoke, chemical or biological emissions and pollutants, and which pose a threat of contaminating food areas that are prone to infestations of pests or where wastes, either solid or liquid, cannot be removed effectively.

1.2 In case there are hazards of other environment polluting industry located nearby, appropriate measures should be taken to protect the manufacturing area from any potential contamination.

1.3 The manufacturing premise should not have direct access to any residential area.

2 LAYOUT AND DESIGN OF FOOD ESTABLISHMENT PREMISES

As far as possible, the layout of the food establishment shall be such that food preparation / manufacturing processes are not amenable to cross-contamination from other pre and post manufacturing operations like goods receiving, pre-processing (viz. packaging, washing / portioning of ready-to-eat food etc).

2.1 Floors, ceilings and walls must be maintained in a sound condition to minimize the accumulation of dirt, condensation and growth of undesirable moulds. They should be made of impervious material and should be smooth and easy to clean with no flaking paint or plaster.

2.2 Doors shall also be made of smooth and non-absorbent surfaces so that they are easy to clean and wherever necessary, disinfect.

2.3 The floor of food processing / food service area shall have adequate and proper drainage and shall be easy to clean and where necessary, disinfect. Floors shall be sloped appropriately to facilitate drainage and the drainage shall flow in a direction opposite to the direction of food preparation / manufacturing process flow.

2.4 Adequate control measures should be in place to prevent insects and rodents from entering the processing area from drains.

2.5 Windows, doors & all other openings to outside environment shall be well screened with wire-mesh or insect-proof screen as applicable to protect the premise from fly and other insects / pests / animals & the doors be fitted with automatic closing springs. The mesh or the screen should be of such type which can be easily removed for cleaning.

2.6 No person shall manufacture, store or expose for sale or permit the sale of any article of food in any premises not effectively separated to the satisfaction of the licensing authority from any privy, urinal, sullage, drain or place of storage of foul and waste matter.

3 EQUIPMENT & CONTAINERS

3.1 Equipment and containers that come in contact with food and used for food handling, storage, preparation, processing, packaging and serving shall be made of corrosion free materials which do not impart any toxicity to the food material and should be easy to clean and /or disinfect (other than disposable single use types).

3.2 Equipment and utensils used in the preparation of food shall be kept at all times in good order and repair and in a clean and sanitary condition. Such utensil or container shall not be used for any other purpose.

3.3 Every utensil or container containing any food or ingredient of food intended for sale shall at all times be either provided with a properly fitted cover/lid or with a clean gauze net or other material of texture sufficiently fine to protect the food completely from dust, dirt and flies and other insects.

3.4 No utensil or container used for the manufacture or preparation of or containing any food or ingredient of food intended for sale shall be kept in any place in which such utensil or container is likely by reason of impure air or dust or any offensive, noxious or deleterious gas or substance or any noxious or injurious emanations, exhalation, or effluvium, to be contaminated and thereby render the food noxious.

3.5 Equipment shall be so located, designed and fabricated that it permits necessary maintenance and cleaning functions as per its intended use and facilitates good hygiene practices inside the premise including monitoring and audit.

3.6 Appropriate facilities for the cleaning and disinfecting of equipments and instruments and wherever possible cleaning in place (CIP) system shall be adopted.

3.7 Equipment and containers for waste, by-products and inedible or dangerous substances, shall be specifically identifiable and suitably constructed.

3.8 Containers used to hold cleaning chemicals and other dangerous substances shall be identified and stored separately to prevent malicious or accidental contamination of food.

3.9 If required, a waste water disposal system / effluent treatment plant shall be put in place.

3.10 All items, fittings and equipments that touch or come in contact with food must be:

- kept in good condition in a way that enables them to be kept clean and wherever necessary, to be disinfected.
- Chipped enameled containers will not be used. Stainless steel / aluminum / glass containers, mugs, jugs, trays etc. suitable for cooking and storing shall be used. Brass utensils shall be frequently provided with lining.

4 FACILITIES

4.1 Water supply

4.1.1 Only potable water, with appropriate facilities for its storage and distribution shall be used as an ingredient in processing and cooking.

4.1.2 Water used for food handling, washing, should be of such quality that it does not introduce any hazard or contamination to render the finished food article unsafe.

4.1.3 Water storage tanks shall be cleaned periodically and records of the same shall be maintained in a register.

4.1.4 Non potable water can be used provided it is intended only for cleaning of equipment not coming in contact with food, which does not come into contact with food steam production, fire fighting & refrigeration equipment and provided that pipes installed for this purpose preclude the use of this water for other purposes and present no direct or indirect risk of contamination of the raw material, dairy products or food products so processed, packed & kept in the premise.

4.1.5 Non potable water pipes shall be clearly distinguished from those in use for potable water.

4.2 For Cleaning Utensils / Equipments

Adequate facilities for cleaning, disinfecting of utensils and equipments shall be provided. The facilities must have an adequate supply of hot and cold water if required.

4.3 Washing of Raw materials

Adequate facilities for washing of raw food should be provided. Every sink (or other facilities) for washing food must have an adequate supply of hot and/or cold water. These facilities must be kept clean and, where necessary, disinfected. Preferably, sinks which are used for washing raw foods shall be kept separate and that should not be used for washing utensils or any other purposes.

4.4 Ice and Steam

Ice and steam used in direct contact with food shall be made from potable water and shall comply with requirements specified under 4.1.1. Ice and steam shall be produced, handled and stored in such a manner that no contamination can happen

4.5 Drainage and waste disposal

4.5.1 Food waste and other waste materials shall be removed periodically from the place where food is being handled or cooked or manufactured to avoid building up. A refuse bin of adequate size with a proper cover preferably one which need not be touched for opening shall be provided in the premises for collection of waste material. This shall be emptied and washed daily with a disinfectant and dried before next use.

4.5.2 The disposal of sewage and effluents (solid, liquid and gas) shall be in conformity with requirements of Factory / Environment Pollution Control Board. Adequate drainage, waste disposal systems and facilities shall be provided and they shall be designed and constructed in such manner so that the risk of contaminating food or the potable water supply is eliminated.

4.5.3 Waste storage shall be located in such manner that it does not contaminate the food process, storage areas, the environment inside and outside the food establishment and waste shall be kept in covered containers and shall be removed at regular intervals.

4.5.4 Periodic disposal of the refuse / waste should be made compulsory. No waste shall be kept open inside the premise and shall be disposed of in an appropriate manner as per local rules and regulations including those for plastics and other non environment friendly materials.

4.6 Personnel facilities and toilets

4.6.1 Personnel facilities shall include those for proper washing and drying of hands before touching food materials including wash basins and a supply of hot and /or cold water as appropriate; separate lavatories, of appropriate hygienic design, for males and females separately; and changing facilities for personnel and such facilities shall be suitably located so that they do not open directly into food processing, handling or storage areas.

4.6.2 Number of toilets should be adequate depending on the number of employees (male /female) in the establishment and they should be made aware of the cleanliness requirement while handling food.

4.6.3 Rest and refreshments rooms shall be separate from food process and service areas and these areas shall not lead directly to food production, service and storage areas.

4.6.4 A display board mentioning do's & don'ts for the workers shall be put up inside at a prominent place in the premise in English or in local language for everyone's understanding.

4.7 Air quality and ventilation

Ventilation systems natural and /or mechanical including air filters, exhaust fans, wherever required, shall be designed and constructed so that air does not flow from contaminated areas to clean areas.

4.8 Lighting

Natural or artificial lighting shall be provided to the food establishment, to enable the employees/workers to operate in a hygienic manner. Lighting fixtures must wherever appropriate, be protected to ensure that food is not contaminated by breakages of electrical fittings.

5 FOOD OPERATIONS AND CONTROLS

5.1 Procurement of raw materials

5.1.1 No raw material or ingredient thereof shall be accepted by an establishment if it is known to contain parasites, undesirable micro-organisms, pesticides, veterinary drugs or toxic items, decomposed or extraneous substances, which would not be reduced to an acceptable level by normal sorting and/or processing.

5.1.2 All raw materials, food additives and ingredients, wherever applicable, shall conform to all the Regulations and standards laid down under the Act.

5.1.3 Records of raw materials, food additives and ingredients as well as their source of procurement shall be maintained in a register for inspection.

5.1.4 All raw materials should be checked & cleaned physically thoroughly.

5.1.5 Raw materials should be purchased in quantities that correspond to storage/ preservation capacity.

5.1.6 Packaged raw material must be checked for 'expiry date'/'best before'/'use by' date, packaging integrity and storage conditions.

5.1.7 Receiving temperature of potentially high risk food should be at or below 5 °C

5.1.8 Receiving temperature of frozen food should be -18 °C or below.

5.2 Storage of raw materials and food

5.2.1 Food storage facilities shall be designed and constructed to enable food to be effectively protected from contamination during storage; permit adequate maintenance and cleaning, to avoid pest access and accumulation.

5.2.2 Cold Storage facility, wherever required, shall be provided to raw, processed / packed food according to the type and requirement.

5.2.3 Segregation shall be provided for the storage of raw, processed, rejected, recalled or returned materials or products which will be distinguishably marked and secured. Raw materials and food shall be stored in separate areas from printed packaging materials, stationary, hardware and cleaning materials / chemicals.

5.2.4 Raw food, particularly meat, poultry and seafood products shall be cold stored separately from the area of work-in-progress, processed, cooked and packaged products. The conditions of storage in terms of temperature and humidity requisite for enhancing the shelf life of the respective food materials / products shall be maintained.

5.2.5 Storage of raw materials, ingredients, work-in-progress and processed / cooked or packaged food products shall be subject to FIFO (First in, First Out), FEFO (First Expire First Out) stock rotation system as applicable.

5.2.6 Containers made of non-toxic materials shall be provided for storage of raw materials, work-in-progress and finished / ready to serve products. The food materials shall be stored on racks / pallets such that they are reasonably well above the floor level and away from the wall so as to facilitate effective cleaning and prevent harbouring of any pests, insects or rodents.

5.3 Food Processing / Preparation, Packaging and Distribution / Service

5.3.1 Time and temperature control

5.3.1.1 The Food Business shall develop and maintain the systems to ensure that time and temperature are controlled effectively where it is critical to the safety and suitability of food. Such control shall include time and temperature of receiving, processing, cooking, cooling, storage, packaging, distribution and food service upto the consumer, as applicable.

5.3.1.2 Whenever frozen food / raw materials are being used / handled / transported, proper care should be taken so that defrosted / thawed material are not stored back after opening for future use.

5.3.1.3 If thawing is required then only required portion of the food should be thawed at a time.

5.3.1.4 Wherever cooking is done on open fire, proper outlets for smoke/steam etc. like chimney, exhaust fan etc. shall be provided.

5.4 Food Packaging

5.4.1 Packaging materials shall provide protection for all food products to prevent contamination, damage and shall accommodate required labelling as laid down under the FSS Act & the Regulations there under.

5.4.2 For primary packaging (i.e packaging in which the food or ingredient or additive comes in direct contact with the packaging material), only Food grade packaging materials are to be used. For packaging materials like aluminium plastic and tin, the standards to be followed are as mentioned under the FSS Regulations and rules framed there under.

5.4.3 Packaging materials or gases where used, shall be non-toxic and shall not pose a threat to the safety and suitability of food under the specified conditions of storage and use.

5.5 Food Distribution / Service

5.5.1 All critical links in the supply chain need to be identified and provided for to minimize food spoilage during transportation. Processed / packaged and / or ready-to-eat food shall be protected as per the required storage conditions during transportation and / or service.

5.5.2 Temperatures and humidity which are necessary for sustaining food safety and quality shall be maintained. The conveyances and /or containers shall be designed, constructed and maintained in such manner that they can effectively maintain the requisite temperature, humidity, atmosphere and other conditions necessary to protect food

carried out without posing a threat to the safety or suitability of food. Records of pesticides / insecticides used along with dates and frequency shall be maintained.

10 PERSONAL HYGIENE

10.1 Health Status

10.1.1 Personnel known, or believed, to be suffering from, or to be a carrier of a disease or illness likely to be transmitted through food, shall not be allowed to enter into any food handling area. The Food Business shall develop system, whereby any person so affected, shall immediately report illness or symptoms of illness to the management and medical examination of a food handler shall be carried out apart from the periodic checkups, if clinically or epidemiologically indicated.

10.1.2 Arrangements shall be made to get the food handlers / employees of the establishment medically examined once in a year to ensure that they are free from any infectious, contagious and other communicable diseases. A record of these examinations signed by a registered medical practitioner shall be maintained for inspection purpose.

10.1.3 The factory staff shall be compulsorily inoculated against the enteric group of diseases as per recommended schedule of the vaccine and a record shall be kept for inspection.

10.1.4 In case of an epidemic, all workers are to be vaccinated irrespective of the scheduled vaccination.

10.2 Personal Cleanliness

10.2.1 Food handlers shall maintain a high degree of personal cleanliness. The food business shall provide to all food handlers adequate and suitable clean protective clothing, head covering, face mask, gloves and footwear and the food business shall ensure that the food handlers at work wear only clean protective clothes, head covering and footwear every day.

10.2.2 Food handlers shall always wash their hands with soap and clean potable water, disinfect their hands and then dry with hand drier or clean cloth towel or disposable paper at the beginning of food handling activities immediately after handling raw food or any contaminated material, tools, equipment or work surface, where this could result in contamination of other food items or after using the toilet.

10.2.3 Food handlers engaged in food handling activities shall refrain from smoking, spitting, chewing, sneezing or coughing over any food whether protected or unprotected and eating in food preparation and food service areas.

10.2.4 The food handlers should trim their nails and hair periodically, do not encourage or practice unhygienic habits while handling food.

10.2.5 Persons working directly with and handling raw materials or food products shall maintain high standards of personal cleanliness at all times. In particular:

a) they shall not smoke, spit, eat or drink in areas or rooms where raw materials and food products are handled or stored;

b) wash their hands at least each time work is resumed and whenever contamination of their hands has occurred; e.g. after coughing / sneezing, visiting toilet, using telephone, smoking etc.

c) avoid certain hand habits - e.g. scratching nose, running finger through hair, rubbing eyes, ears and mouth, scratching beard, scratching parts of bodies etc. - that are potentially hazardous when associated with handling food products, and might lead to food contamination through the transfer of bacteria from the employee to product during its preparation. When unavoidable, hands should be effectively washed before resuming work after such actions.

10.3 Visitors

10.3.1 Generally visitors should be discouraged from going inside the food handling areas. Proper care has to be taken to ensure that food safety & hygiene is not getting compromised due to visitors in the floor area.

10.3.2 The Food Business shall ensure that visitors to its food manufacturing, cooking, preparation, storage or handling areas must wherever appropriate, wear protective clothing, footwear and adhere to the other personal hygiene provisions envisaged in this section.

conveyances and / or containers used for transporting / serving foodstuffs shall be non toxic, kept clean and maintained in good condition in order to protect foodstuffs from any contamination.

5.5.3 Receptacles in vehicles and / or containers shall not be used for transporting anything other than foodstuffs where this may result in contamination of foodstuffs. Where the same conveyance or container is used for transportation of different foods, or high risk foods such as fish, meat, poultry, eggs etc., effective cleaning and disinfections shall be carried out between loads to avoid the risk of cross- contamination. For bulk transport of food, containers and conveyances shall be designated and marked for food use only and be used only for that purpose.

6 Management and Supervision

6.1 A detailed Standard Operating Procedure (SOP) for the processing of food as well as its packing, despatch and storage will be developed for proper management which in turn would help in identifying any problem and the exact point, so that damage control would be faster.

6.2 The Food Business shall ensure that technical managers and supervisors have appropriate qualifications, knowledge and skills on food hygiene principles and practices to be able to ensure food safety and quality of its products, judge food hazards, take appropriate preventive and corrective action, and to ensure effective monitoring and supervision.

7 Food Testing Facilities

7.1 A well equipped, laboratory for testing of food materials / food for physical, microbiological and chemical analysis in accordance with the specification/standards laid down under the rules and regulations shall be in place inside the premise for regular / periodic testing and when ever required.

7.2 In case of any suspicion or possible contamination, food materials / food shall be tested before dispatch from the factory.

7.3 If there is no in house laboratory facility, then regular testing shall be done through an accredited lab notified by FSSAI . In case of complaints received and if so required, the company shall voluntarily do the testing either in the in-house laboratory or an accredited lab or lab notified by FSSAI.

8 Audit, Documentation and Records

8.1 A periodic audit of the whole system according to the SOP shall be done to find out any fault / gap in the GMP / GHP system.

8.2 Appropriate records of food processing / preparation, production / cooking, storage, distribution, service, food quality, laboratory test results, cleaning and sanitation, pest control and product recall shall be kept and retained for a period of one year or the shelf-life of the product, whichever is more.

9 SANITATION AND MAINTENANCE OF ESTABLISHMENT PREMISES

9.1 Cleaning and Maintenance

9.1.1 A cleaning and sanitation programme shall be drawn up and observed and the record thereof shall be properly maintained, which shall indicate specific areas to be cleaned, cleaning frequency and cleaning procedure to be followed, including equipment and materials to be used for cleaning. Equipments used in manufacturing will be cleaned and sterilized at set frequencies.

9.1.2 Cleaning chemicals shall be handled and used carefully in accordance with the instructions of the manufacturer and shall be stored separately away from food materials, in clearly identified containers, to avoid any risk of contaminating food.

9.2 Pest Control Systems

9.2.1 Food establishment, including equipment and building shall be kept in good repair to prevent pest access and to eliminate potential breeding sites. Holes, drains and other places where pests are likely to gain access shall be kept in sealed condition or fitted with mesh / grills / claddings or any other suitable means as required and animals, birds and pets shall not be allowed to enter into the food establishment areas/ premises.

9.2.2 Food materials shall be stored in pest-proof containers stacked above the ground and away from walls.

9.2.3 Pest infestations shall be dealt with immediately and without adversely affecting the food safety or suitability. Treatment with permissible chemical, physical or biological agents, within the appropriate limits, shall be

11 PRODUCT INFORMATION AND CONSUMER AWARENESS

All packaged food products shall carry a label and requisite information as per provisions of Food Safety and Standards Act, 2006 and Regulations made there under so as to ensure that adequate and accessible information is available to the each person in the food chain to enable them to handle, store, process, prepare and display the food products safely and correctly and that the lot or batch can be easily traced and recalled if necessary.

12 TRAINING

12.1 The Food Business shall ensure that all food handlers are aware of their role and responsibility in protecting food from contamination or deterioration. Food handlers shall have the necessary knowledge and skills which are relevant to food processing / manufacturing, packing, storing and serving so as to ensure the food safety and food quality.

12.2 The Food Business shall ensure that all the food handlers are instructed and trained in food hygiene and food safety aspects along with personal hygiene requirements commensurate with their work activities, the nature of food, its handling, processing, preparation, packaging, storage, service and distribution.

12.3 Periodic assessments of the effectiveness of training, awareness of safety requirements and competency level shall be made, as well as routine supervision and checks to ensure that food hygiene and food safety procedures are being carried out effectively.

12.4 Training programmes shall be routinely reviewed and updated wherever necessary.

PART-III

(See Regulation 2.1.2.(1)(5))

Specific Hygienic and Sanitary Practices to be followed by Food Business Operators engaged in manufacture, processing, storing and selling of Milk and Milk Products

In addition to Part-II, the dairy establishment in which dairy based food is being handled, processed, manufactured, stored, distributed and ultimately sold by the food business operator, and the persons handling them should conform to the sanitary and hygienic requirement, food safety measures and other standard as specified below.

I. SANITARY REQUIREMENTS

1. Dairy Establishments shall have the following:

(a) Facilities for the hygienic handling and protection of raw materials and of non-packed or non-wrapped dairy products during loading and unloading, transport & storing including Bulk Milk cooling facilities.

(b) Special watertight, non-corrodible containers to put raw materials or dairy products intended for human consumption. Where such raw materials or dairy products are removed through conduits, these shall be constructed and installed in such a way so as to avoid any risk of contamination of other raw materials or dairy products;

(c) a waste water disposal system which is hygienic and approved ;

(d) facilities for cleaning & disinfecting of tanks used for transporting dairy products and raw milk. These containers have to be cleaned after every use.

2. The occupier of a dairy establishment shall take appropriate measures to avoid cross-contamination of dairy products in accordance with the cleaning program as specified in point 9.1 of Part II.

3. Where a dairy establishment produces food stuffs containing dairy products together with other ingredients, which have not undergone heat treatment or any other treatment having equivalent effect, such dairy products and ingredients shall be stored separately to prevent cross-contamination.

4. The production of heat-treated milk or the manufacture of milk-based products, which might pose a risk of contamination to other dairy products, shall be carried out in a clearly separated working area.

5. Equipment, containers and installations which come into contact with dairy products or perishable raw materials used during production shall be cleaned and if necessary disinfected according to a verified and documented cleaning programme.

6. Equipment, containers, instruments and installations which come in contact with microbiologically stable dairy products and the rooms in which they are stored shall be cleaned and disinfected according to a verified and documented Food Safety management programme drawn up by the owner/occupier of the dairy establishment.

7. Disinfectants and similar substances used shall be used in such a way that they do not have any adverse effects on the machinery, equipment, raw materials and dairy products kept at the dairy establishment. They shall be in clearly identifiable containers bearing labels with instructions for their use and their use shall be followed by thorough rinsing of such instruments and working equipment with potable water, unless supplier's instructions indicate otherwise.

II. PERSONAL HYGIENE REQUIREMENTS

1. The Food Business Operator shall employ those persons only in such an establishment to work directly with and handle raw materials or dairy products if those persons have proved to the occupier's satisfaction by means of a medical certificate, on recruitment, that there is no medical impediment to their employment in that capacity.

2. Persons working directly with and handling raw materials or dairy products shall maintain the highest standards of personal cleanliness at all times. In particular they shall

- (a) wear suitable, clean working clothes and headgear which completely encloses their hair;
- (b) wash their hands at least each time work is resumed and whenever contamination of their hands has occurred; e.g. after coughing / sneezing, visiting toilet, using telephone, smoking etc.
- (c) cover wounds to the skin with a suitable waterproof dressing. No person with injury on hand, even with dressing, shall be placed in any product making/handling section.
- (d) avoid certain hand habits - e.g. scratching nose, running finger through hair, rubbing eyes, ears and mouth, scratching beard, scratching parts of bodies etc. that are potentially hazardous when associated with handling dairy products, and might lead to food contamination through the transfer of bacteria from the employee to product during its preparation. When unavoidable, hands should be effectively washed before resuming work after such actions

III. SANTARY REQUIREMENTS FOR STORAGE

1. Immediately after procuring, raw milk shall be placed in a clean place, which is suitably equipped so as to prevent any kind of contamination.

2. The cans/ containers made up of mild steel metal and plastic material used for storage and transportation of milk and milk products shall not be allowed.

3. If raw milk is brought to the dairy plant by a producer or farmer then it shall be ensured that he brings it within four hours of milking and it shall be cooled as soon as practicable to a temperature of 4°C or lower and maintained at that temperature until processed.

4. Where raw milk is collected daily from a producer, it shall be cooled immediately to a temperature of 4°C to 6°C or lower and maintained at that temperature until processed;

5. When the pasteurization process is completed, pasteurized milk shall be cooled immediately to a temperature of 4°C or lower.

6. Subject to Paragraph 7 below, any dairy product not intended to be stored at ambient temperature shall be cooled as quickly as possible to the temperature established by the manufacturer of that product as suitable to ensure its durability and thereafter stored at that temperature.

7. Where dairy products other than raw milk are stored under cooled conditions, their storage temperatures shall be registered and the cooling rate shall be such that the products reach the required temperature as quickly as possible.

8. The maximum temperature at which pasteurized milk may be stored until it leaves the treatment establishment shall not exceed 5°C.

IV. WRAPPING AND PACKAGING

1. The wrapping and packaging of dairy products shall take place under satisfactory hygienic conditions and in rooms provided for that purpose.

2. The manufacture of dairy products and packaging operations may take place in the same room if the following conditions are satisfied: —

- (a) The room shall be sufficiently large and equipped to ensure the hygiene of the operations;
- (b) the wrapping and packaging shall have been brought to the treatment or processing establishment in protective cover in which they were placed immediately after manufacture and which protects the wrapping or

packaging from any damage during transport to the dairy establishment, and they shall have been stored there under hygienic conditions in a room intended for that purpose;

(c) the rooms for storing the packaging material shall be free from vermin and from dust which could constitute an unacceptable risk of contamination of the product and shall be separated from rooms containing substances which might contaminate the products. Packaging shall not be placed directly on the floor;

(d) packaging shall be assembled under hygienic conditions before being brought into the room, except in the case of automatic assembly or packaging, provided that there is no risk of contamination of the products;

(e) packaging shall be done without delay. It shall be handled by separate group of staff having experience in handling and product wrapping and

(f) immediately after packaging, the dairy products shall be placed in the designated rooms provided for storage under required temperature.

3. Bottling or filling of containers with heat-treated milk and milk product shall be carried out hygienically.

4. Wrapping or packaging may not be re-used for dairy products, except where the containers are of a type which may be re-used after thorough cleaning and disinfecting.

5. Sealing shall be carried out in the establishment in which the last heat-treatment of milk or liquid milk-based products have been carried out, immediately after filling, by means of a sealing device which ensures that the milk is protected from any adverse effects of external origin on its characteristic. The sealing device shall be so designed that once the container has been opened, the evidence of opening remains clear and easy to check.

PART IV

(See Regulation 2.1.2(1)(5))

Specific Hygienic and Sanitary Practices to be followed by Food Business Operators engaged in manufacture, processing, storing and selling of Meat and Meat Products

A. Slaughter House

Food Business Operator which slaughters large animals and small animals including sheep and goat or poultry birds within the premises of his factory for production of meat/ meat products for supply / sale/ distribution to the public shall comply with the following requirements:—

1. General Requirements:

1.1 No Objection Certificate to be obtained from local Authority before grant of license.

2. Location of Premises:

Such establishments / Slaughter Houses should be linked to a meat market located away from Vegetable, fish or other food markets and shall be free from undesirable odour, smoke, dust or other contaminants. The premises shall be located at elevated level in a sanitary place.

3. Premise requirements:

3.1 The slaughter house shall have a reception area/animal holding yard/resting yard, lairage, slaughter hall, side halls for hide collection, paunch collection, offals collection, and separation, holding room for suspected/ condemned carcass, by-product harvesting, refrigeration room/cold room etc.

3.2 Every such establishment / Slaughter House shall make separate provision in the slaughter hall for the slaughter of different species which are proposed to be slaughtered (like large animal viz; Cattle and Buffalo, Pigs and small animals like Sheep & Goat) and for different methods of slaughter (like Halal, Jewish and Jhatka). After every type of operation the slaughter house shall be cleaned, washed wiped/dried and sanitized thoroughly.

3.3 The slaughter house shall have separation between clean and dirty sections and shall be so organized that from the introduction of a live animal into the slaughter house up to the emergence of meat and offal classed as fit for human consumption there shall be a continuous forward movement without any possibility of reversal, intersection or overlapping between the live animal meat, and between meat and bye products or waste.

3.4 The reception area/animal holding yard/ resting yard shall have facilities for watering and examining animals before they are sent to holding pens/lairage. Animals suspected of contagious or infectious diseases shall be segregated and kept in separate isolation pens which shall also be provided with arrangements for watering and feeding. After confirmation for any notifiable disease, the designated Veterinary Authority shall notify the disease as per the existing procedures. The resting yard must have overhead protective shelter. (This is not mandatory for registration category)

3.5 The lairage shall be adequate in size for the number of animals to be laired.

3.6 Separate space shall be provided for stunning (Wherever applicable), for collection of blood and for dressing of the carcasses. The slaughtering of an animal shall not be done in the sight of other animals. The dressing of the carcass shall not be done on the floor. Suitable hoists will be provided to hang the carcass before it is eviscerated.

3.7 All the floors in lairage, slaughter halls, work rooms, hanging rooms shall be of impervious and non-slippery material.

3.8 The internal walls will be paved with impervious glazed tiles up to 1 meter height in case of poultry and small ruminant animals and 5 meter height in case of large ruminant animals. The walls and floors should be epoxy coated so as to avoid accumulation/absorption of dust, blood/meat particles, microbial/fungal growth.

3.9 Ceiling or roofs shall be so constructed and finished so as to minimise condensation, mould development, flaking and accumulation of dirt.

3.10 Suitable and sufficient accommodation shall be provided for segregation, storage and disposal of condemned meat.

3.11 The establishments / Slaughter Houses shall be so constructed and maintained as to permit hygienic production.

3.12 Windows, doors and other openings suited to screening shall be fly proof. All doors shall have strong springs so that they may close automatically.

3.13 All operations in connection with the preparation or packing of meat / meat food products shall be carried out under hygienic conditions. No portion of the establishments / Slaughter Houses premises shall ever be used for living or sleeping purposes unless it is separated from the factory by a wall.

3.14 There shall be efficient drainage and plumbing systems and all drains and gutters shall be properly and permanently installed. There shall be provision for the disposal of refuse.

3.15 The drainage system for blood shall either be underground with facility for easy cleaning or a portable receptacle with lid. All drainages will have traps and screens so as to prevent entry of scavengers like rats, mice, vermin etc.

3.16 The rooms and compartments where edible products are handled shall be separate and distinct from the rooms and compartments for inedible products.

3.17 Suitable and separate space shall be provided for the storage of hides and skins. This room shall have a separate exit.

3.18 A constant and sufficient supply of clean potable cold water with pressure hose pipes and supply of hot water should be made available in the slaughter hall during working hours.

3.19 Suitable and sufficient facilities shall be provided for persons working in the slaughter house for changing their clothes and cleaning their footwear, and cleaning their hands before entering rooms used for the preparation and storage of meat.

3.20 Provision for latrines, toilets and change rooms will be made. Sufficient number of latrines, urinals, washbasins and bathrooms for each sex shall be provided.

3.21 Suitable and sufficient facilities shall be provided in convenient places within the slaughter house for the sterilisation of knives and sharpner (mushtala) and other equipment used in the slaughter house. The knives and sharpner (mushtala) shall be of stainless steel only.

3.22 Whenever cooking is done on open fire, chimneys shall be provided for removal of smoke and soot.

3.23 Whenever the dressed meat is not used up for the preparation of meat food products and some portion has to be stored without further immediate processing, such storage shall be in a room maintained at 0° C to 2° C.

3.24 All slaughter house refuse and waste materials will be suitably processed to prepare animal by products or dumped in pits that are suitably covered so as to prevent its access to scavengers. For large slaughter houses, a suitable provision of Effluent Treatment Plant will be made.

3.25 In case of small slaughter houses, waste material should be composted which can be used for manure purpose and in case of large slaughter houses, waste material should be rendered (cooked) in a rendering plant to produce meat, bone meal and inedible fats.

3.26 Suitable and sufficient facilities shall be provided for the isolation of meat requiring further examination by the authorised veterinary officer in a suitable laboratory (within the premises of the slaughter house).

3.27 Consistent with the size of the factory and volume and variety of meat food products manufactured, a laboratory shall be provided, equipped and staffed with qualified (chemist/analyst and Veterinary Microbiologist) and trained personnel. The licensing authority shall accord approval of the laboratory after inspection.

3.28 The Chemist/analyst shall have passed graduation with Chemistry as one subject and the Veterinary Microbiologist shall be a qualified veterinarian with two years of experience in Meat analysis or having degree of Master in Veterinary Public Health with specialization in Meat Hygiene.

3.29. Adequate natural or artificial lighting should be provided throughout the abattoir/ meat processing unit. Where appropriate, the lighting should not alter colours and the intensity should not be less than 540 Lux (50 foot candles) at all inspection points, 220 Lux (20 foot candles) in work rooms and 110 Lux (10 foot candles) in other areas. Light bulbs and fixtures suspended over meat in any stage of production should be of safety type and protected to prevent contamination of meat in case of breakage. As far as possible meat inspection shall be carried out in day light. Every abattoir shall be provided with well distributed artificial light.

4. Sanitary Practices:

4.01 Every part of the internal surface above the floor or pavement of such slaughter house shall be washed thoroughly with hot lime wash within the first 10 days of March, June, September and December. Every part of the floor or pavement of the slaughter house and every part of the internal surface of every wall on which any blood or liquid refuse or filth may have been spilt or splashed or with which any offensive or noxious matter have been brought into contact during the process of slaughtering, dressing and cutting, shall be thoroughly cleaned, washed with water, wiped/dried and disinfected within three hours after the completion of slaughter.

4.02 Rooms and compartments in which animals are slaughtered or any product is processed or prepared shall be kept sufficiently free from steam, vapours and moisture and obnoxious odours so as to ensure clean and hygienic operations. This will also apply to overhead structures in those rooms and compartments.

4.03 All parts of the establishments / Slaughter Houses shall always be kept clean, adequately lighted and ventilated and shall be regularly cleaned, and disinfected. The floorings shall be impervious and washed daily. Lime washing, colour washing or painting as the case may be, shall be done at least once in every twelve months.

4.04 All yards, outhouses, stores and all approaches to the establishments / Slaughter Houses shall always be kept clean and in a sanitary condition.

4.05 Suitable and sufficient receptacles furnished with closely fitted covers shall be provided for collection and removal of all garbage, filth and refuse from the slaughter house at a convenient time to a place away from the factory for disposal.

4.06 All blood, manure, garbage, filth or other refuse from any animal slaughtered and the hide, fat, viscera and offal there from, shall be removed from the slaughter house within 8 hours after the completion of the slaughtering and in such a manner and by such means as will not cause nuisance at the premises or elsewhere. Every such vessel or receptacle shall be thoroughly cleaned and disinfected immediately after use and shall be kept thoroughly clean when not in actual use.

4.07 The inner side of the skin shall not be rubbed or caused to be rubbed upon the ground within any portion of the slaughter hall. Hides and skins shall not be dragged within the slaughter hall. No gut-scraping, tripe cleaning, manufacture or preparation of meat food products, household washing of clothes or work of any nature other than is involved in the slaughter and dressing of the carcass shall be permitted in any slaughter hall except in the adjuncts to the slaughter hall intended for these products and purposes.

4.08 The premises shall be cleaned thoroughly with disinfectants, one day in advance of production of meat food products and the equipments shall be sterilized/sanitized before use. The rooms and compartments in which

any meat food product is prepared or handled shall be free from dust and from odours emanating from dressing rooms, toilet rooms, catch basins, hide cellars, casing rooms and livestock pens.

4.09 Every practicable precaution shall be taken to exclude flies, rats, mice and vermin from the establishments / Slaughter Houses. The use of poisons for any purpose in rooms or compartments where any unpacked product is stored or handled is forbidden. The use of approved bait poisons in hide cellars, compartments where inedible products are stored, outhouses or similar buildings containing canned products is, however, not forbidden.

4.10 It shall be ensured that dogs, cats or birds do not have access to the slaughter hall. Open areas in the factory shall have covered wire rope netting to prevent carrion birds from access to the slaughter hall or the factory.

4.11 Water used in the establishments / Slaughter Houses shall be potable and suitable arrangements shall be made for ensuring potability of water if bore well water is used for production of meat and meat products. If required by the licensing authority, the water shall be got examined chemically and bacteriologic ally by a recognised laboratory. The water quality shall comply the standards prescribed by the licensing Authority.

4.12 Warm meat' meant for immediate sale need not be stored in cool conditions. It can be transported in a hygienic and sanitary condition in clean insulated containers with covers (lids) to the meat shops/selling units with precautions to ensure that no contamination/cross contamination or deterioration takes place.

5. Equipment & Machinery:

5.1 The equipment and fittings in slaughter hall except for chopping blocks, cutting boards and brooms, shall be of such material and of such construction as to enable them to be kept clean. The implements shall be of metal or other cleanable and durable material resistant to corrosion.

5.2 No vessel, container or other equipment, the use of which is likely to cause metallic contamination injurious to health shall be employed in the preparation, packing or storage of meat food products. (Copper or brass vessels shall always be heavily lined. No iron or galvanised iron shall come in contact with meat food products).

6. Personnel Hygiene:

6.1 No person suffering from infectious or contagious diseases shall be allowed to work in the factory. Arrangements shall be made to get the factory staff medically examined at such intervals as the licensing authority deems fit, to ensure that they are free from infectious, contagious and other diseases. A record of these examinations signed by a registered medical practitioner shall be maintained for inspection.

6.2 The staff shall be inoculated against the enteric group of diseases and a certificate thereof shall be kept for inspection.

6.3 In case of an epidemic, all workers should be inoculated or vaccinated.

6.4 The workers working in processing and preparation shall be provided with proper aprons and head wears which shall be clean. The management shall ensure that all workers are neat, clean and tidy.

(a) Animal Welfare

Animal welfare is a major concern in meat production. It is essential that animals be reared, handled, transported, and slaughtered using humane practices. A healthy and peaceful animal is an essential requirement for hygienic slaughter and safety of the meat product.

Careful handling of animals during loading / unloading, transportation and at slaughtering helps in improving the quality of meat and reduction in losses in the value of the carcass/meat.

1. Pre Slaughter Handling of Animal:

Livestock are transported en masse from the farm to the slaughterhouse, a process called "live export". Depending on its length and circumstances, this exerts stress and injuries on the animals and some may die en route. Apart from being inhumane, unnecessary stress in transport may adversely affect the quality of the meat. In particular, the muscles of stressed animals are low in water and glycogen, and their pH fails to attain acidic values.

Transportation of Animals

Following requirements shall be satisfied for Transportation of Animals from a farm to the slaughter house.

1.0 General Conditions

1.1 Only healthy animals in good condition shall be transported unless they are meant for emergency slaughter. These animals should be certified by a qualified veterinary inspector for freedom from infectious diseases and ectoparasitic diseases and their fitness to undertake the journey.

1.2 When animals are to be transported from endemic areas of a disease to non-endemic areas, the animals should be given protective vaccination and kept in quarantine for 30 days, before transportation.

1.3 Female animals in advanced stages of pregnancy shall not be transported.

1.4 When transporting large animals particularly bears/bulls, special arrangements by providing suitable partitions should be made to protect the animals from infighting. Similar arrangements should also be made to protect the young ones from being crushed when they are transported.

1.5 To avoid exhaustion, the animals shall be given humane treatment and care during transportation. The animals shall not be bound or chained during transit and space provided for them shall be large enough to stand or lie.

1.6 An attendant along with first aid equipment shall accompany the animals in transit.

1.7 Before loading, the animals should not be fed heavily. Only light feed may be allowed. For journeys less than 12 hours no feed need be carried but for longer journeys sufficient feed shall be carried to last during the journey. Watering facilities shall be provided at regular intervals.

1.8 Light and heavy animals shall be separated by providing partitions; animals from different pens/sheds shall not be mixed during transportation. Male stock shall not be transported with female stock (adults).

1.9 All vehicles should be inspected for safety, suitability and cleanliness before loading the animals. The floor and walls should be undamaged and there should be no nails or sharp projections which may injure the animals.

1.10 The Vehicles should be thoroughly sprayed with suitable disinfectant before loading the animals.

1.11 A layer of clean sand to cover the floor to a thickness of not less than 6 cm shall be provided. This layer of sand shall be moistened with water during the summer months. During hot months arrangements shall be made to sprinkle water on the animals at frequent intervals. In winter, a 2-cm layer of clean sand with another 6-cm layer of whole-straw shall be provided.

1.12 Animals when driven for loading or unloading shall never be struck with stick. Driving could best be done by soft-rubber pipe.

1.13 If animals are to be transported in extreme cold or hot climate, it is preferable to transport them in covered Lorries on road so that they may not die or get exhausted or suffer from acute respiratory disease. Journey under such adverse climate shall be minimised.

1.14 Each consignment should bear a label showing the following particulars:

- a) Number and kind of the animals loaded;
- b) Name, address and telephone number, if any, of the consignor;
- c) Name address and telephone number, if any, of the consignee;
- d) Instructions regarding feeding and watering.

2.0 Loading

2.1 Loading during extremes of temperatures shall be avoided.

2.2 Suitable ramp shall be provided for loading and unloading the animals. The floor of the ramp shall have cleats at intervals, so that animals do not slip as they climb or descend. The ramp shall be covered with straw to avoid slipping. At any time of loading and unloading the vehicle shall be kept clean to avoid slipping of animals. Bale

2.3 In case of railway wagons when loading is done on the platform, the door of the wagon may be used as ramp. In such cases, bales or bags of hay, agricultural wastes etc. may be placed on the either side of the dropped door to prevent the animals from getting their legs between the sides of the wagons and platform.

3.0 Space Requirements

3.1 Overcrowding shall be avoided. Each animal shall have enough space to lie down.

3.2 Railway wagons shall not accommodate more animals than those specified in IS specifications.

3.3 The speed of truck transporting animals shall not exceed 40 kilometres per hour, avoiding jerks and jolts. The truck shall not load any other merchandise and shall avoid unnecessary stops on the road.

3.4 For journeys, exceeding 12 hours, the animals shall be transported by railway. Loading shall be done by evening.

4.0 Slaughter:

Animals are slaughtered by being first stunned and then exsanguinated (bled out). Stunning can be effected through asphyxiating the animals with carbon dioxide, shooting them with a gun or a captive bolt pistol, or shocking them with electric current.

4.1. Stunning:

Stunning before slaughter should be mandatory. By inducing unconsciousness and insensibility, stunning can avoid and minimise reactions of fear and anxiety as well as pain, suffering and distress among the animals concerned. Stunning methods induce temporary loss of consciousness and rely on prompt and accurate sticking procedures to cause death.

It is important that the equipment utilized for stunning and slaughter is maintained in good working condition and that all operators involved are well trained and have a positive attitude towards the welfare of animals.

Electrical stunning consists of passing electricity through the brain to produce instantaneous insensibility.

The following method of slaughter shall be considered humane:—

(i) Mechanical stunning of cattle may be carried out by one of three methods; captive bolt stunning, mushroom head percussive stunning and pneumatic percussive stunning. For cattle, pneumatic stunning should be preferred and the optimum position is that the centre of the stunner should contact the animal at a point of intersection of lines drawn from the medial corners of the eyes and the base of the ears. The best position for pigs is on the midline just above eye level, with the host directed down the line of the spinal cord. The optimum position for sheep and goat is behind the poll, aiming towards the angle of the jaw. If an animal shows signs of regaining consciousness after the initial stun, the animal must be immediately killed by the use of a captive bolt gun.

(ii) Electrical stunning - Electrical Head Stunners may be preferred for sheep and goat where both electrodes are placed on the head region. Water bath electrical stunning may be used for poultry birds. A low and controlled voltage must be maintained so that the stunning will not damage the heart and brain or cause physical disability and death to the animals. The minimum current level recommended for stunning are indicated in the table below.

Species	Minimum current levels for head-only stunning
Cattle	1.5 Amps
Calves (bovines of less than 6 month of age)	1.0 Amps
Pigs	1.25 Amps
Sheep and goats	1.0 Amps
Lambs	0.7 Amps
Broilers	100 milli Amps
Turkeys	150 milli Amps

(iii) Gas stunning - Stunning of pigs by exposure to carbon dioxide (CO₂) may be preferred. The concentration of CO₂ should be 90% by volume but shall not be less than 80% by volume. Ideally pigs should be exposed for 3 minutes. Sticking should be done immediately after exit from the gas chamber. Over-crowding of animals should be avoided in the gas chamber.

5. Precautions for animal welfare:

a. General:

(1) The floor of the slaughter area should not cause slipping or falling of animals.

- (2) Vocalization is an indicator of animal discomfort and need to be watched for.
- (3) Use of electric pods for moving animal should be discouraged. Movement of animals can be managed by grouping, use of plastic wrapped sticks etc.
- (4) Pen stocking density should be monitored. All animals should have room to lie down simultaneously. The condition of animals arriving for slaughter should be closely monitored so that injured, diseased animals are not slaughtered.
- (5) High pitch sounds such as whistling and yelling should be avoided to spare distress to animals.
 - b. The following factors have been identified as critical to animal welfare:
 - (a) supervision and training of employees.
 - (b) Designing of animal transport cart and unloading bay.
 - (c) Proper construction of holding/resting pen, stunning box, maintenance of stunning equipment, restraining systems, gates and other animal handling equipment.
 - (d) Avoiding distractions that make animals refuse to move.
 - (e) Monitoring the condition of animals arriving at the plant.
 - (f) Proper design of equipment in the slaughter house.

Keeping this in view, the following need to be observed to ensure humane treatment of animals brought for slaughter:—

- Pre-slaughter handling of animal should be carefully done to reduce stress. Resting of the animals is essential. Only animals which are disease free and in a condition to walk should be brought for slaughter.
- Distractions that impede animal movements such as, reflections, air blowing towards animals and movement or high pitch noise, need to be avoided. Herding of animals should not be done through electric prods but with the help of plastic bags or sticks.
- A high standard of training is required for employees to ensure that the basic hygiene and safety practices are followed while handling animals.
- Equipment which is used for slaughter such as captive bolt stunner, gates, hooks etc should be kept in good working condition and cleanliness of floors etc. needs to be ensured. There should be daily check to ensure the smooth working of equipment and cleanliness of floors.
- The condition of the animals arriving at the plant should be monitored. Animals which are injured or not in a condition to walk should not be slaughtered.
- Inspecting personnel should pay particular attention to these points to ensure reasonable standards of animal welfare.

6. Poultry welfare:

Welfare programme

The conditions under which broilers are housed and the way that they are managed during their growing phase, transportation and slaughter are set down in several government/industry endorsed Model Codes of Practice designed to safeguard their welfare.

A model welfare program needs to be developed for pick-up, transport and broiler/chicken processing sectors. Processing unit shall incorporate elements of this welfare audit in their own quality plans and manuals.

A Model programme shall envisage following:

Poultry Suppliers and processors must have a documented program for poultry welfare envisaging following;

(a) Catching: Poultry intended for slaughter plant should be clean and in good health. Every reasonable precaution should be taken to minimize injury to poultry. The catcher needs to be trained to this effect.

(b) Transport: For transport of poultry crates shall be in good repair. There shall be no crate/cage damage that would allow injury to poultry or allow crates to accidentally open. Transport crates should not be over-filled and enough space should be provided to allow all poultry to lie down.

(c) Holding: Poultry held in storage sheds should be provided adequate ventilation and climate control such as fans or curtains.

(d) Stunning: Stunning equipment should be properly maintained to confirm that poultry are insensible prior to slaughter, and the time between stunning and slaughter should be limited to minimize any likelihood that poultry may regain consciousness prior to slaughter.

Economic performance and welfare:

High standards of poultry welfare and high levels of flock performance and economic performance are not incompatible - quite the contrary, they go hand in hand. It simply makes good economic sense as well as being in the poultry's best interests to ensure that flocks are maintained in an environment, in which they are thermally comfortable, protected from injury, fed optimally and kept healthy. Therefore, all measures described elsewhere to ensure that chickens are kept in conditions which optimize their comfort (in terms of temperature, humidity, air flow and air quality), in which they are provided with water, shelter, and a high quality diet that matches their physiological needs, and which optimize their health have just as important effect in terms of poultry welfare as they do on the overall efficiency of the farming operation.

Poultry health and welfare:

When producing chicken meat in a welfare-friendly manner it is also important that the poultry receive prompt and appropriate medication and treatment to prevent and treat diseases if this should become necessary, and that they do not suffer any unnecessary pain, distress, fear or physical injury. It is also important that sick or injured poultry that cannot be adequately or successfully treated are culled quickly and in a humane manner so that they do not suffer.

Humane slaughter (poultry):

While the chickens are reared specifically for human consumption and they therefore at some stage have to be slaughtered, they should be slaughtered in a humane manner, and all poultry should be stunned (rendered insensible to pain) prior to slaughter.

Slaughter equipment at all supply facilities should be properly maintained to confirm that the poultry are slaughtered quickly.

7. Ante-mortem inspection

(1) All animals shall be rested before slaughter and shall be subjected to ante-mortem examination and inspection well in advance of the time of slaughter.

(2) No animal which has been received into a slaughter hall for the purpose of being slaughtered shall be removed from the slaughter hall before being slaughtered except with the written consent of the Qualified Veterinary Doctor. An animal which, on inspection is found to be not fit for slaughter shall be marked as "suspect" and kept separately. Each such animal shall be marked as "suspect" only by or under the personal supervision of the Qualified Veterinary Doctor and the marking shall not be removed or obliterated except by the Qualified Veterinary Doctor himself.

(3) An animal showing signs of any disease at the time of ante-mortem inspection that would cause its carcass being ultimately condemned on post-mortem shall be marked as "condemned" and rejected.

(4) An animal declared as "suspect" on ante-mortem inspection but which does not plainly show any disease or condition that would cause its entire carcass to be condemned shall maintain its identity as "suspect" until its carcass and all organs are finally inspected by the Qualified Veterinary Doctor.

(5) No animal in a febrile condition shall be permitted for slaughter. No suspect animal shall be slaughtered until all other animals intended for slaughter on the same day have been slaughtered. All animals which, on ante-mortem inspection, show symptoms of railroad sickness, parturient paresis, rabies, tetanus or any other communicable diseases shall be marked as "condemned" and disposed of in accordance with the provisions contained in sub paragraph (8) below.

(6) Animals presented for slaughter and found in a dying condition on the premises of a factory due to recent disease shall be marked as "condemned" and disposed of as provided for "condemned" animals.

(7) Every animal which, upon examination, is found to show symptoms of or is suspected of being diseased or animals declared as "suspect" shall at once be removed for treatment to such special pen and kept there for observation for such period as may be considered necessary to ascertain whether the animal is diseased or not.

(8) All animals declared as "condemned" on ante-mortem inspection shall be marked as "condemned" and killed if not already dead. Such carcasses shall not be taken into the factory to be slaughtered or dressed, nor shall they be conveyed into any department of the factory used for edible products.

8. Post-mortem inspection—

1. A careful and detailed post-mortem examination and inspection of the carcasses and parts thereof of all animals slaughtered shall be made soon after slaughter. All organs and parts of the carcasses and blood to be used in the preparation of meat food products shall be held in such a manner as to preserve their identity till the completion of the post-mortem inspection so that they can be identified in the event of the carcasses being condemned.

2. Every carcass including all detached parts and organs thereof which show evidence of any condition which will render the meat or any part or organ unfit for human consumption and which for that reason may require subsequent inspection, shall be retained by the Qualified Veterinary Doctor. The identity of such carcass including the detached parts and organs thereof shall be maintained until the final inspection is completed. Retained carcasses, detached parts and organs thereof shall in no case be washed, trimmed or mutilated in any manner unless otherwise authorized by the Qualified Veterinary Doctor.

3. No air shall be blown by mouth into the tissues of any carcass or part of a carcass.

4. Every carcass or part thereof which has been found to be unfit for human consumption shall be marked by the Qualified Veterinary Doctor as "Inspected and condemned".

5. All such condemned carcasses, parts and organs thereof shall remain in the custody of the Qualified Veterinary Doctor pending disposal at or before the close of the day on which they are marked "Inspected and condemned" in accordance with sub-paragraphs (11), (12) and (13) below.

6. Carcasses, parts and the organs thereof found to be sound, wholesome, healthful and fit for human consumption shall be marked as "Inspected and passed".

7. Carcasses found affected with anthrax before evisceration shall not be eviscerated but condemned and disposed of immediately in accordance with sub-paragraph (12) below. Any part of a carcass contaminated with anthrax infected material through contact with soiled instruments or otherwise shall be immediately condemned and disposed of as provided in sub-paragraph (12) below.

8. The portion of the slaughtering department including equipment, employees' boots and aprons, etc., contaminated by contact with anthrax material shall be cleaned and thoroughly disinfected immediately.

9. When on inspection only a portion of a carcass on account of slight bruises is decided to be condemned, either the bruised portion shall be removed immediately and disposed of in accordance with sub-paragraph (13) below or the carcass shall be retained and kept till such time it is chilled and the bruised portion removed and disposed of as provided above.

10. Post-mortem inspection shall be a detailed one and shall cover all parts of the carcass, the viscera, lymph glands and all organs and glands.

11. The post-mortem inspection shall be in accordance with the general rules laid down for such inspection in public slaughter houses under the control of local bodies besides special instructions that may be issued from time to time by the licensing authority.

12. All condemned carcasses, organs or parts thereof shall be completely destroyed in the presence of the Qualified Veterinary Doctor by incineration or denatured, after being slashed freely with a knife, with crude carbolic acid, cresylic-disinfectant or any other prescribed agent unless such carcasses, organs or parts thereof are sterilized for the preparation of bone-cum-meat meal before leaving the slaughter house premises, subject to sub-paragraph (13) below.

13. Carcasses, organs or parts thereof condemned on account of anthrax shall be disposed of either by (i) complete incineration or (ii) thorough denaturing with prescribed denaturant in the manner prescribed in the foregoing paragraphs and also in accordance with the rules and regulations prescribed by the local authority.

14. Destruction of condemned carcasses, organs or parts thereof shall be carried out under the direct supervision of the Qualified Veterinary Doctor.

15. If in the opinion of the Qualified Veterinary Doctor a carcass, organ or part thereof is to be held back for further detailed examination, the carcass, organ or part concerned shall not be released till the examination in detail is completed by the Qualified Veterinary Doctor and it is declared thereafter by him as fit. When it is to be detained for detailed

2896 5011-14

examination, the carcass, organ or part thereof shall be marked as "Held". If on subsequent inspection, the carcass, organ or part thereof is found to be unwholesome and unfit for human food, the Qualified Veterinary Doctor shall mark such a carcass, organ or part thereof as "condemned" and shall dispose of it as described in the foregoing paragraphs.

a. Sanitary and Hygienic Requirements for Meat processing unit.

Following Sanitary and Hygienic requirements shall be satisfied by the meat processing unit.

1. Location:

1.1 Meat processing unit should be located in areas not subjected to regular and frequent flooding and free from objectionable odours, smoke dust and other contaminants;

1.2 Roadways and areas serving the meat processing unit which are within its boundaries or in its immediate vicinity should have a hard paved surface suitable for wheeled traffic. There should be adequate drainage and provision for cleaning;

1.3 Where appropriate, meat processing unit should be so designed that access can be controlled.

2. Building and Facilities:

2.1 The meat processing unit should provide adequate working space for the satisfactory performance of all operations.

2.2 The construction should be sound and ensure adequate ventilation, good natural or artificial lighting and easy cleaning.

2.3 The meat processing unit should be laid out and equipped so as to facilitate proper supervision of meat hygiene including performance of inspection and control;

2.4 The meat processing unit should be of such construction as to protect against the entrance and harbouring of insects, birds, rodents or other vermin as well as the entry of environmental contaminants such as smoke, dust etc.

2.5 Buildings and facilities should be designed to provide separation by partition, location or other effective means, between those operations which may cause cross-contamination;

2.6 Meat processing unit should be laid out and equipped so as to ensure, that edible meat does not come into contact with floors, walls or other fixed structures, except those which are specifically designed for contact with meat;

2.7 The construction and lay out of any chilling room, freezing room, freezer store or freezer should satisfy the requirements of these rules;

2.8 In meat handling areas :

- Floors should be of waterproof, non-absorbent, washable non-slippery and made of nontoxic materials, without crevices and should be easy to clean and slope sufficiently for liquids to drain to trapped outlets;
- Walls should be of waterproof, non-absorbent, washable and nontoxic materials and should be light coloured. Up to a height of at least 1.5 metres, they should be smooth and without crevices, and should be easy to clean, space between walls and ceilings should be sealed and covered to facilitate cleaning;
- Ceilings should be so designed, constructed and finished as to prevent any accumulation of dirt and minimize condensation, mould development and flaking and should be easy to clean;
- Windows and other openings should be so constructed as to avoid accumulation of dirt and those which open should be fitted with insect screen. Screens should be easily movable for cleaning and kept in good repair. Internal window sills, if present, should be sloped to prevent use as shelves;
- Doors should have smooth, non-absorbent surfaces and where appropriate, be self-closing and close fitting; and
- Stairs, lift cages and auxiliary structures such as platforms, ladders, chutes, should be so situated and constructed as not to cause contamination of meat. They should be capable of being effectively cleaned. Chutes should be constructed with inspection and cleaning hatches;

2.9 The use of construction materials which cannot be adequately cleaned and disinfected such as wood, should be avoided unless its use would clearly not be a source of contamination, and

2.10 Office accommodation should be provided for the use of the meat inspection agency.

3. Sanitary Facilities:

3.1 Water Supply:

3.1.1. Supply of potable water under pressure should be available with facilities for its storage, where necessary for distribution, and with protection against contamination;

3.1.2. An supply of hot potable water should be available at all times during working hours;

Note - This provision is intended to cover water for both cleaning purposes and the destruction of microorganisms (especially those pathogenic to man) on knives, utensils etc., and coming into direct contact with meat. For cleaning purposes the temperature of the water should be 65 degree Celsius. The hot water for disinfection purposes should be at 82 degree Celsius and dispensed in such a way (e.g. in specially designed boxes near the working area) that blades of knives etc., can be submerged in the water for a contact time (no less than two minutes). Often this water supply is separate from other hot water supplies used for cleaning, hand washing etc. But if there is only one hot water supply the term "adequate" should mean that even at times where large amounts of hot water is used (e.g. during cleaning operations) the water supply from any tap in the establishment should not be decreased;

3.1.3 Ice should be made from potable water and should be manufactured, handled and stored so as to protect it from contamination; and

3.1.4 Steam used in contact directly with meat should be produced from potable water and contain no substances which may be hazardous to health or may contaminate the food.

3.2 Effluent and Waste Disposal - Meat processing unit should have an efficient effluent and waste disposal system. All effluent lines (including sewer systems) should be large enough to carry peak loads and should be constructed in such a manner as to avoid contamination of potable water supplies. Biological oxygen demand level shall be less than 1500, and for that an effluent treatment plant, if necessary may be installed.

3.3 Facilities for Storage of Waste and Inedible Material. - Facilities should be provided for the storage of waste and inedible material prior to removal from the establishment. These facilities should be designed to prevent access to waste or inedible material by pests and to avoid contamination of food, potable water and equipment or building.

3.4 Changing Facilities and Toilets.- Suitable and conveniently located changing facilities and toilets should be provided in all establishments. Toilets should be so designed as to ensure hygienic removal of waste matter. These areas should be well lit and ventilated and should not open directly on to food handling areas. Hand washing facilities with warm or hot and cold water with suitable hygienic means of drying hands should be provided adjacent to toilets and in such a position that the employee must pass them when returning to the processing area. Where hot and cold water are available, mixing taps should be provided. Where paper towels are used, a sufficient number of dispensers and receptacles should be provided near to each washing facility. Taps of non-hand operable type are preferable. Notices should be posted directing personnel to wash their hands after using the toilets.

3.5 Hand Washing Facilities in Processing Areas:

3.5.1 Adequate and conveniently located facilities for hand washing and drying should be provided wherever the process demands. Where appropriate, facilities for hand disinfection should be provided. The facilities should be furnished with properly trapped waste pipes leading to drains.

3.5.2 All rooms used for deboning, preparing, packing or other handling of meat should be equipped with adequate facilities for cleaning and disinfecting implements, conveniently located for the use of personnel during operations. These facilities are for use exclusively in the cleaning and disinfection of knives, steels, cleavers, saws and other implements.

3.5.3 All facilities for cleaning and disinfecting implements should be of such nature and sizes as to permit proper cleaning and disinfection of implements. These facilities should be constructed of corrosion - resistant materials and should be capable of being easily cleaned.

3.5.4 All facilities for cleaning and disinfecting of implements should be fitted with suitable means of supplying hot water in sufficient quantity at all times while meat is being handled in that part of the Meat Processing Unit.

3.5.5 Lighting - Adequate natural or artificial lighting should be provided throughout the meat processing unit. Where appropriate, the lighting should not alter colours and the intensity should not be less than

540 Lux (50 foot candles) at all inspection points.

220 Lux (20 foot candles) in work rooms.

110 Lux (10 foot candles) in other areas.

Light bulbs and fixtures suspended over meat in any stage of production should be of a safety type and protected to prevent contamination of meat in case of breakage.

3.6 Ventilation - Ventilation should be provided to prevent excessive heat, steam condensation, dust and to remove contaminated air. The direction of the air flow should never be from a dirty area to clean area. Ventilation openings should be provided with an insect screen or other protective enclosure of non-corrodible material. Screens should be easily removable for cleaning.

4. Equipment and Utensils :

4.1 Materials - All equipments, implements and utensils used in establishments which come into contact with exposed meat and meat products should present a smooth impervious surface and be resistant to corrosion and should be made of material which is non-toxic, does not transmit odour or taste, is free from pits and crevices, is non-absorbent and capable of withstanding repeated exposure to normal cleaning and disinfection. Such equipment should be so constructed that they may be easily cleaned.

4.2 Sanitary Design, Construction and Installation:

4.2.1 All equipments and utensils should be so designed and constructed as to prevent hygiene hazards and permits easy and thorough cleaning and disinfection and where practicable be visible for inspection. Stationary equipment should be installed in such a manner as to permit easy access and thorough cleaning.

4.2.2 Containers for inedible material and waste should be leak proof, constructed of non-corrosive metal or other suitable impervious materials which should be easy to clean or disposable and where appropriate, able to be closed securely; and

4.2.3 All refrigerated spaces should be equipped with temperature measurement or recording devices.

4.3 Equipment Identification - Equipment and utensils used for inedible material or waste should be so identified and should not be used for edible products.

5. Hygiene Requirements :

5.1 Maintenance. The buildings, rooms, equipment and all other physical facilities of the meat processing unit, including drains, should be maintained in good repair and in orderly condition. Except for rooms where meat processing or cleaning operations are performed, they should be free from steam, vapour and surplus water.

5.2 Cleaning and Disinfection - Cleaning and disinfection should meet the following requirements :

(i) Amenities provided for the use of employee and the inspection service including changing facilities, toilets and the inspection office space should be kept clean at all times.

(ii) If rooms, intended and most of the time used for the handling, preparation, processing, packaging on storage of meat, are used for any other food preparation purposes, then cleaning and disinfection are necessary immediately before and after such use.

(iii) The temperature in rooms for boning out and trimming should be controlled and held suitably low, unless cleaning of equipment and utensils are carried out at least every four hours;

(iv) To prevent contamination of meat, all equipments, implements, tables, utensils including knives, cleaves, knife pouches, saws, mechanical instruments and containers should be cleaned at frequent intervals during the day and immediately cleaned and disinfected whenever they come into contact with diseased material, infective material or otherwise become contaminated. They shall also be cleaned and disinfected at the conclusion of each working day.

(v) If any skip or trolley or any container used in a department where edible material is handled, enters an area where inedible material is handled it should be cleaned and disinfected immediately before re-entering the edible department.

(vi) Immediately after the cessation of work for the day or at such other times as may be required, the floors and walls should be cleaned to remove contamination. Floor drains should be kept in good condition and repair with strainers in place; and

(vii) Roadways and yards in the immediate vicinity of and serving the meat processing unit should be kept clean.

5.3 Hygiene Control Programme.—It is desirable that each meat processing unit in its own interest designates a single individual whose duties are diverted from production, to be held responsible for the cleanliness of the meat processing unit. His staff should be a permanent part of the organisation or employed by the organisation and should be well trained in the use of special cleaning tools, methods of dismantling the equipment for cleaning and in the significance of contamination and the hazards involved. A permanent cleaning and disinfection schedule should be drawn up to ensure that all parts of the meat processing unit are cleaned appropriately and that critical areas, equipment and material and designed for cleaning and/or disinfection daily or more frequently if required.

5.4 Storage and Disposal of Waste - Waste material should be handled in such a manner so as to exclude contamination of food or potable water. Precautions should be taken to prevent access to waste by pests. Waste should be removed from the meat handling and other working areas at intervals and at least daily. Immediately after disposal of the waste, receptacles used for storage and any equipment which has come into contact with the waste should be cleaned and disinfected. At least daily the waste storage area should also be cleaned and disinfected.

5.5 Dogs, cats or other pet animals should be not allowed to enter meat processing unit.

6. Pest Control

6.1 There should be an effective and continuous programme for the control of insects, birds, rodents or other vermin. Meat processing unit and surrounding areas should be regularly examined for evidence of infestation.

6.2 Should pests gain entrance to the meat processing unit or surrounding areas, eradication measures should be instituted. Control measures involving treatment with physical or chemical or biological agents should only be undertaken by or under direct supervision of personnel who have a thorough understanding of the potential hazards to health resulting from the use of these agents, including those which may arise from residues retained in the product. Such measures should be carried out in accordance with the recommendation of the official agency having jurisdiction and with the full knowledge of its inspector, and

6.3 Pesticides should only be employed if other precautionary methods cannot be used effectively. Only pesticides approved for use in the meat processing unit by competent authority should be used and the greatest care should be exercised to prevent any contamination of the meat equipment or utensils. Before pesticides are applied all meat should be removed from the room and all equipment and utensils should be thoroughly washed prior to being used again.

6.4 Handling and Storage of Hazardous substances - Pesticides or other substance which may represent a hazard should be labelled with a warning about their toxicity and use. Except as required for purpose of hygiene such substance which may contaminate meat packing material and ingredients should be handled and stored in a part of the meat processing unit which is not used for preparation, processing, handling, packing or storage of meat. They should be handled and dispensed only by authorised and properly trained personnel. Extreme care should be taken to avoid contamination of meat. However, materials employed in the construction and maintenance of an establishment may be used at any time with the approval of Food Safety Officer.

6.5 Personal Effects and Clothing : - Personal effects and clothing should not be deposited in meat handling areas.

6.6 Maintenance Tools - Cleaning and maintenance tools and products should not be stored in meat handling area.

7. Personnel Hygiene and Health Requirements :

7.1 Medical examination - Persons who come into contact with meat in the course of their work should have a medical examination prior to their employment. Medical examination of a meat handler shall be carried out routinely and when clinically or epidemiologically indicated, at least once in 12 months.

7.2 Communicable Diseases - The management should take care to ensure that no person, while known or suspected to be suffering from, or to be a carrier of a disease likely to be transmitted through meat or while afflicted with infected wounds, skin infections, sores or with diarrhoea, is permitted to work in any area in any capacity in which there is any likelihood of such a person directly or indirectly contaminating meat with pathogenic microorganisms. Any person so affected should immediately report to the management that he is ill.

7.3 Injuries - Any person who is cut or injured should discontinue working with meat and until he is suitably bandaged should not be engaged in any meat processing unit in the preparation, handling, packing or transportation of meat. No person working in any meat processing unit should wear exposed bandage unless the bandage is completely protected by a water proof covering which is conspicuous in colour and is of such a nature that it cannot become accidentally detached. first aid facilities should be provided for this purpose.

7.4 Washing of Hands : Every person engaged in a meat handling area should wash his hands frequently and thoroughly with a suitable hand cleaning preparation under running potable water while on duty. Hands should always be washed before commencing work, immediately after using the toilets, after handling contaminated material and whenever else necessary. After handling diseased or suspect materials hands should be washed and disinfected immediately. Notices requiring hand-washing should be displayed.

8. Personnel Cleanliness:

8.1 Every person engaged in an area in meat processing unit where meat is handled should maintain a high degree of personnel cleanliness while on duty, and should at all times while so engaged wear suitable protective clothing including head covering and foot wear, all of which should be washed unless designed to be disposed and which should be maintained in a clean condition consistent with the nature of the work in which the person is engaged.

8.2 Aprons and similar items should not be washed on the floor; and

8.3 Such items should not be left on equipment in the working area.

8.4 Personal Behavior : Any behavior which can potentially contaminate the meat such as eating, use of tobacco, chewing, spitting, should be prohibited in any part of meat processing unit used for the preparation, handling, packaging or transportation of meat.

8.5 Visitors: Every person who visits an area in any meat processing unit where meat is handled should wear clean protective clothing and head cover.

b) Sanitary & Hygienic Requirements for the Retail Meat Shops

For ensuring the hygiene and safety of meat being sold at retail meat shops, the following requirements should be followed under the supervision of the qualified Veterinary staff.

1. Location of Meat Shop

1. The meat shop / sale outlet should preferably be a unit of meat market located away from Vegetable, fish or other food markets and shall be free from undesirable odour, smoke, dust or other contaminants. Wherever a meat market is not available, individual meat shop can be set up considering the above factors, which have a direct bearing on the hygiene conditions of the premises and health of consumers.

(a) The minimum distance between the licensed meat shop and any place of worship should not be less than 50 meters;

(b) The condition of 100 meters distance will apply in case the premises situated directly opposite to the entry gate of religious place of any community.

2. All the meat shops located in the vicinity of religious places shall be fitted with black glass doors, which must be kept closed all times except in case of entry or exit. It must be the responsibility of the meat shop owners to maintain a high standard of hygiene not only inside the shops, but also in the way leading to the shops road pavements or other adjoining place, particularly for insanitary materials originating from the meat business for example, blood, part of offal, meat scraps etc.

2. Size of Meat Shops

2.1 Considering the constraints of commercial space in residential areas in concerned Panchayats / Municipalities the size of meat shops may vary according to the size of business and activities being carried out there in the meat shops.

2.2 The height of shop in all above categories of meat shops should be not less than 3 meters, while in case of air-conditioned meat shops, it should not be less than 2.5 meters.

3. Premises

3.01 The premises shall be structurally sound. The walls up to the height of minimum 5 feet from the floor level shall be made of impervious concrete material (e.g. glazed tiles or hygienic panels, etc.) for easy washing and cleaning purposes.

3.02 The floor should be made of impervious and non-slippery materials with a slope for easy cleaning and removal of filth, waste and dirty water. The slope of the floor shall not be less than 5 cm. for a floor of 3 meters.

3.03 All the fittings in the stall should be of non-corroding and non-rusting type.

3.04 All processing tables, racks, shelves, boards, etc. shall have zinc/aluminium/stainless steel/marble-granite top to facilitate proper cleaning.

3.05 A sign board indicating the type of meat sold shall be displayed prominently. Nothing else but meat should be sold at the premises.

3.06 The premises should have provision of sewer connection for drainage of wastewater.

3.07 There should be provision of continuous supply of potable water inside the premises. In case the water supply is from bore well the arrangement for softening of water for making the same potable shall be made in the premises and intermittent store arrangement should be made.

3.08 The door of the shop should be of self-closing type. The door of the shop should be of dark glass top and be kept closed. No carcasses should be kept in a manner so as to be seen by the public from outside.

4. Ventilation

4.01 The meat shop should be ventilated with facility of cross ventilation and may be provided with at-least one electric fan and one exhaust fan.

4.02 The rails and hanging hooks, if provided for hanging carcasses, should be of non-corrosive metal. The non-corrosive hanging hooks for carcasses shall be 30 cm. apart and the distance between rails shall be 60 to 70 cm. depending upon the size of animals slaughtered and carcasses hanged.

5. Equipment and Accessories

5.01 The meat shop should have suitable arrangement for fly proofing in the form of air-curtains, flytraps, etc.

5.02 It should have display cabinet type refrigerator of size for maintaining a temperature of 4 to 8 degrees C. or freezing cabinet if the meat is to be stored for more than 48 hours.

5.03 The weighing scales used shall be of a type which obviates unnecessary handling and contamination and the plate sketch of the scale shall be made of stainless steel or nickel coated

5.04 The knives, tools and hooks used shall be made of stainless steel. Sufficient cupboards or racks should be for storing knives, hooks, clothes and other equipments.

5.05 There should be a provision of geysers in all the meat shops to have hot water at a temperature not less than 82 degree C to clean the premises and equipment used in meat shop.

5.06 Washbasin made of stainless steel / porcelain shall be provided with liquid soap dispenser or other soap and nail brush for thorough cleaning of hands.

5.07 The chopping block should be of food-grade synthetic material, which does not contaminate the meat. If the block is of wooden it should be of hardwood trunk, which is solid enough and should not contaminate the meat.

5.08 A waste bin with a pedal operated cover shall be provided in the premises for collection of waste material.

6. Transportation

6.01 The transportation of carcasses from the slaughter house to the premises shall be done under hygienic conditions in boxes of adequate size lined with zinc/aluminium/stainless steel or wire gauze meat safes, which must be washed daily.

6.02 The transportation of carcasses from the slaughter house to the meat shops should be done in insulated refrigerated vans. Under no circumstances, carcasses will be transported in vehicles used for commuting of human beings, or in an exposed condition.

7. Pest Control

7.01 The meat shop should have an effective and continuous programme for control of insects, rodents or other vermin within the premises. The surrounding area of the shop should also be free from insects, birds, rodents and other vermin.

7.02 The pest control measures adopted by the owner of shop should be kept as a record in the premises to be shown to any officer of the concerned Panchayats / Municipalities responsible for local administration/Corporation at the time of inspection.

7.03 Chlorinated hydrocarbons, organo-phosphorus compounds and synthetic perithroids, rodenticides etc should neither be used as pesticide nor shall be stored at the meat shop.

7.04 No live animals or birds should be allowed inside or adjacent to the meat shops.

8. Personnel Hygiene

8.01. Every person employed for meat handling at the meat shop shall be medically examined annually by a authorized registered medical practitioner and examination shall include examination of sputum and x-ray of the chest for tuberculosis. The medical examination shall also include examination of stool for protozoal and helminthic infestations for those parasites, which are transmitted by ingestion, and also for the presence of enteropathogenic *Escherichia coli*, *Salmonella*, *Shigella* species and *Vibrio cholera*.

8.02. A certificate / records of medical fitness of all workers handling meat should be kept as a record in the premises to be shown to any officer of the concerned Panchayats / Municipalities responsible for local administration / Corporation at the time of inspection.

8.03. No worker suspected to be suffering from fever, vomiting, diarrhoea, typhoid, dysentery or boils, cuts and sores and ulcers (however small) shall be permitted to work in the meat shops.

8.04 All the workers of the meat shop shall keep their finger nails short and clean and wash their hands with soap or detergent and hot water before commencement of work and after each absence, especially after using sanitary conveniences.

8.05. Eating, spitting, nose cleaning or the use of tobacco in any form or chewing betel leaves shall be prohibited within the premises of meat shop processing, packing and storage area of the unit. "No smoking "and "No Spitting "boards shall be prominently displayed in the shop.

9. Sanitary Practices

9.01 The chopping block should be sanitized daily by covering its top with sea-salt, after cleaning it with hot water at close of business activity.

9.02 The floor should be washed with appropriate disinfectant / detergent / sanitizer at the start and close of the business each working day.

9.03 There should be high standard of cleanliness and tidiness in the working area of shop with no organic or other material lying on the floor.

9.04 The refrigerated / freezing cabinet should be regularly cleaned and well maintained.

9.05 Slaughtering of animal / birds inside the shop premises should be strictly prohibited.

9.06 The carcasses shall not be allowed to be covered with wet-clothes.

9.07 Wholesome meat obtained from the authorized slaughter house shall only be sold at the meat shops and a record thereof shall be kept in the premises to be shown to any officer of the concerned Panchayats / Municipalities responsible for local administration Corporation at the time of inspection.

9.08 Waste bins should be emptied, transported for disposal as per the arrangements made by the concerned Panchayats / Municipalities and waste bin / dhalau (burial pits) shall be treated daily with a disinfectant.

9.09 The premises shall not be used for residential purposes nor it shall communicate with any residential quarter. No personal belonging like clothing, bedding, shoes etc. shall be kept in the premises. Only dressed carcasses of clean meat shall be stored at the premises.

9.10 Hides, skins, hoofs, heads and unclean gut will not be allowed to be stored in the premises at any time.

9.11 The chopping instruments should be cleaned with hot water at a temperature of 82 degree C.

9.12 The preparation of food of any type inside the meat sale outlet should be strictly prohibited.

9.13 The meat obtained from unauthorized sources or unstamped meat is liable to be confiscated and destroyed.

9.14 Waste of the meat shop to be disposed of packed in heavy polythene bags in dhalaos (burial pits).

10. Other Requirements

10.01 The prepared meat shall be packed in waxed paper and then placed in polyethylene bags or packed directly in bags made of food grade plastics.

10.02 Failure to comply with any of these instructions may entail legal action against the defaulters, and even result in cancellation of license by the appropriate authority of the concerned Panchayats/Municipalities/Corporation.

10.03 No Objection Certificate from law and order point of view to be obtained from police department or the concerned Panchayats/Municipalities/Corporation before grant of license for buffalo meat and pork shop.

10.04 The concerned Panchayats/Municipalities responsible for local administration in the country shall appoint qualified Veterinary staff for the meat inspection (Ante mortem and Post mortem inspection) or if regular staff cannot be made available or deployed for the purpose shall make contractual arrangements for availing the services of qualified Veterinary staff for meat inspection available with the Animal Husbandry Depts. of the concerned state/UT in the country.

10.05 Retail meat shop license shall be granted subject to fulfillment of all the above technical and administrative instructions in relation to the trade.

Part - V

Specific Hygienic and Sanitary Practices to be followed by Practices to be followed by Food Business Operators engaged in catering / food service establishments

In addition to Part-II the Catering/ food Service establishment in which food is being handled, processed, manufactured, stored, distributed and ultimately sold to the customers and the persons handling them should conform to the sanitary and hygienic requirement, food safety measures and other standard as specified below.

It includes premises where public is admitted for repose or for consumption of any food or drink or any place where cooked food is sold or prepared for sale. It includes:

- (a) Eating Houses
- (b) Restaurants & Hotels
- (c) Snack Bars,
- (d) Canteens (Schools, Colleges, Office, Institutions)
- (e) Food Service at religious places
- (f) Neighbourhood Tiffin Services / dabba walas
- (g) Rail and airline catering
- (h) Hospital catering

I. GOOD MANUFACTURING PRACTICES FOR WHOLE PREMISE

I. Food Preparation Areas

The following rules apply to rooms where food is prepared. There will be no smoke nuisance in the food preparation area. Wherever cooking or frying of any kind is being done, a chimney having appropriate suction capacity as per the size of the kitchen has to be installed prior to start of business.

II. Hand washing facilities and toilets

(1) Adequate number of wash-hand basins made of porcelain/stainless steel shall be provided along with soap to wash hands, with hot and cold running water, and materials for cleaning hands and drying them hygienically. Clean and dry towels shall be kept for the use of customers.

(2) Separate sinks must be provided, where necessary, for washing raw food and cleaning equipment.

(3) Sinks with a draining board, detergent and hot water shall be provided to ensure proper cleaning of utensils, crockery and cutlery there will be a separate place for washing pots and pans.

2. Changing facilities:

Facilities for staff to change their clothes, where necessary must be provided.

II. GOOD FOOD HYGIENE PRACTICES

1. Cleaning

- Food areas and equipment between different tasks, especially after handling raw food shall be cleaned.
- The surface shall be thoroughly cleaned in case if somebody spills food / water / drink.
- A systematic cleaning schedule and instructions has to be developed by the FBO.
- Food handlers should strictly follow the systematic cleaning schedule to make sure that surfaces and equipment are cleaned when they need to be.

The schedule should include:

- what needs to be cleaned
- how often it needs to be cleaned
- how the cleaning should be done

Cleaning instructions should indicate:

- what cleaning products should be used
- how the products should be stored (away from raw, cooked, packed food) and used
- how much they should be used or diluted
- how long that should be left in contact with the surface (following the manufacturer's instructions)

2. Raw materials

1. Raw materials shall be purchased from reliable and known dealers and checked for visible deterioration & off- odour.

2. There should be no physical hazards and foreign body contamination.

1. Raw paste, sauces etc. should be stored in properly covered containers made of food grade material and checked regularly for fungal growth, deterioration etc.

Preparation of fruits/ vegetables:

(1) Fruits and vegetables that have been protected from cross-contamination and properly conserved should be used.

(3) Whole fruits and vegetables should be washed in potable water before being cut, mixed with other ingredients. Uncooked, ready-to-eat fruits & vegetables should be with 50 ppm chlorinated water before cutting, peeling or serving.

(4) Fruits and vegetables should be peeled, squeezed and/or cut, as appropriate, with clean equipment/ utensils made of non-absorbent food grade materials.

(5) Previously prepared fruits/vegetables should be kept in clean and properly covered food grade containers under refrigeration or at a maximum temperature suitable for the product in question.

Preparation of Non-veg. Products:—

(1) Raw meat and processed meat should be separated from other foods; items and surfaces.

(2) Separate items (e.g. cutting boards, dishes, knives) and preparation area for raw meats and poultry and marine products should be used to avoid cross contamination of food.

(3) Hands should be thoroughly washed before switching from preparing raw meat or poultry or marine products to any other activity.

(4) Ensure proper cooking of all non vegetarian products.

(5) Used surfaces should be washed with antibacterial cleaning agent, rinsed properly with water and sanitized after preparing raw meat/poultry.

(6) Ensure that frozen products are thawed as per point no. 9 under special requirements for high risk foods.

3. Cooking

- (a) The preparation/ processing/ cooking should be adequate to eliminate and reduce hazards to an acceptable level which might have been introduced at the raw food level.
- (b) The preparation/ processing/ cooking methods should ensure that the foods are not re- contaminated.
- (c) The preparation/ processing/ cooking of veg. & non-veg. products should be segregated.
- (d) Whenever cooking or reheating of food is done, it should be hot all the way through, It is especially important to make sure that food is cooked thoroughly.
- (e) Re-use of cooking oil should be avoided.
- (f) Food hot held at 60°C and cooled at 21°C within 2 hrs or cooled to 5°C in 4 hours and thereafter refrigerated might be reheated.
- (g) Reheated food must reach a minimum internal temperature of 74°C. When using microwave to reheat, food must reach a minimum temperature of 74°C and stayed covered for 5 mins to allow the temperature to equilibrate.
- (h) Reheat food quickly in ovens, steamer, microwave oven and/or on top of range in a steam kettle.
- (i) Never reheat food on a steam table, in a bain marie, in a bun drawer and/or under a heat lamp.
- (j) In case of reheating of oil use maximum three times to avoid the formation of trans fat. It is ideal to use once if possible.

4. Chilling

- Semi cooked or cooked dishes and other ready-to-eat foods such as prepared salads and desserts having short shelf life should not be left standing at room temperature.
- Chilled food intended for consumption should be cold enough.
- Food items that need to be chilled should be put straight away into the fridge.
- Cooked food should be cooled as quickly as possible and then put it in the fridge.
- Chilled food should be processed in the shortest time possible.
- Fridge and display units should be cold enough and as per requirement.
- In practice, fridge should be set at 5°C to make sure that food is kept in chilled condition. Also, fridge and display units should be maintained in good working condition to avoid food spoilage and contamination.

5. Cross-contamination

Following should be done to avoid cross - contamination.

- Raw food/ meat/poultry and ready-to-eat foods should be kept separate at all times.
- Hands should be thoroughly washed after touching raw meat/poultry.
- Work surfaces, chopping boards and equipments should be thoroughly cleaned before the preparing of food starts and after it has been used.
- Separate chopping boards and knives for raw fruit/ vegetables/ meat/poultry and ready-to-eat food should be used.
- Raw meat/poultry below ready-to-eat food should be kept in the fridge.
- Separate fridge for raw meat/poultry should be kept.
- Staff should be made aware how to avoid cross-contamination.

III. PERSONAL HYGIENE

1. High standards of personal hygiene should be maintained.
2. All employees handling food should wash their hands properly:
 - before preparing food
 - after touching raw food or materials, specially meat/poultry or eggs

- after breaks
 - after using the toilet
 - after cleaning the raw materials or utensils / equipments
3. Street shoes inside the food preparation area should not be worn while handling & preparing food.
 4. Food handlers should ensure careful food handling & protect food from environmental exposure.
 5. Food handlers should not handle soiled currency notes to avoid cross contamination.

IV. TRANSPORTATION AND HANDLING OF FOOD

- (1) The vehicle/transportation being used to carry cooked/prepared/processed food should be clean and, dedicated for this purpose and should not carry anything else.
- (2) Time required for transportation should be minimum, to avoid microbial proliferation.
- (3) Cooked food served hot should be kept at a temperature of at least 60°C to prevent microbial growth.
- (4) Cooked food to be served cold should be kept below 5°C to prevent growth of pathogens.
- (5) All foods during transportation must be kept covered and in such a way as to limit pathogen growth or toxin formation by controlling time of transportation, exposure, temperature control and using safe water for cleaning etc.
- (7) Handling of food should be minimal. It should be ensured that utensils, crockery, cutlery and specially hands of the food handlers/seller are clean and sanitized.
- (8) All surplus food and unused thawed food should be discarded.
- (9) Food to be kept for cold storage should be distributed in small volumes to ensure uniform cooling.
- (10) Dry, fermented and acidified foods should be stored in cool and dry place.
- (11) All packaged food viz. sterilized milk, bottled beverages, canned foods etc. should be stored properly during transportation to ensure that seals remain intact and undamaged.

V. STORAGE

1. It is very important to store food properly for the purpose of food safety. Following things must be ensured:
 - Foods should be cooked, stored and kept at right temperature
 - Raw meat/poultry should be stored separately from other foods
 - Veg. foods should always be stored above non-veg. foods and cooked foods above uncooked foods on separate racks in the refrigerator.
 - Storage temperature of frozen food should be -18°C or below.
 - Cooked food to be eaten later should be cooled quickly, and kept it in the refrigerator - It is advisable to put date on food packages or containers, using stickers or any other way of identification, before keeping inside the refrigerator to keep track of food prepared date wise and use accordingly to minimise wastage.
 - Storage instructions over food packaging should be followed.
 - Dried foods (such as grains and pulses) should be stored off the floor, ideally in sealable containers, to allow proper cleaning and protection from pests.

Stock rotation

The rule for stock rotation is FIFO (first in, first out) to make sure that older food is used first. This will help to prevent wastage.

VI. SPECIAL REQUIREMENTS FOR HIGH RISK FOODS

This section deals selectively with varieties of food which are high risk as per HACCP and may need special attention. The type of foods covered here are as follows:

1. Cut fruits/salads, fresh juices and beverages

- (1) Fresh fruits /vegetables cut or juiced should be used immediately; however, short storage should be only under refrigeration in sanitized and properly covered vessels.
- (2) Water used in beverages should be potable.
- (3) Ice used should be made of potable water only.
- (4) Food or beverages should not be stored in the same container used to store the ice intended for consumption.
- (5) Juice concentrates must be checked regularly for any fungal growth / change of colour, odour or gas formation in the bottle.
- (6) Juice dispensing machine should be cleaned and rinsed with water regularly.

2. Confectionery products

- (1) Prepared confectionery products should be kept in airtight containers and displayed hygienically.
- (2) Cream to be used should be stored covered under refrigeration.
- (3) Finished products should be refrigerated with proper labels indicating date of expiry.
- (4) Products should be properly wrapped/ packaged after proper cooling.

3. Meat, poultry & fish products

- (1) Non veg. products/raw materials should be purchased (chilled products temperature should be at 50C or below and frozen products at -18 deg C or below) from authorized/ licensed slaughter houses/vendors.
- (2) Processing area should be cleaned and disinfected promptly.
- (3) Preparation and processing of meat, poultry and marine products should be separate.
- (4) Non-veg. products are washed with potable water before use.
- (5) Non-veg. products are cooked thoroughly (core temperature 750 C) for at least 15 seconds or an effective time/temperature control e.g. 65 0C for 10 minutes, 70 0C for 2 minutes.
- (6) Non-veg. products should be stored covered in refrigerator below the veg. products.
- (7) Raw and cooked products should be stored physically separated with cooked products at the top.
- (8) All refuse/waste should be promptly removed from preparation area.

4. Water based chutneys, sauces etc.

- (1) All fruits/vegetables should be washed properly before processing.
- (2) Clean and disinfected chopping boards/grinding stone/machine should be used.
- (3) Personal hygiene of food handlers need to be ensured.
- (4) Water used in the chutneys should be safe and potable.
- (5) Only permitted food additives should be used, if required, and be added in recommended quantities only.
- (6) Spoiled products should be discarded immediately after confirmation of spoilage (change in colour/ texture/ odour).
- (7) Sauces and chutneys should be stored in glass/food grade plastic containers with proper lids.
- (8) Clean and intact containers should be used for storing sauces and chutneys.
- (9) Sauces and chutneys should be stored in refrigerator when not in use.
- (10) Perishable/uncooked chutneys should be consumed immediately.

5. Foods transported to point of sale from the point of cooking

- (1) Food should be reheated more than 740 C before consumption.
- (2) Food should be consumed or served for consumption within 4 hours of reheating.

6. Foods with Gravy

- (1) Food products should not be stored at room temperature for more than 2 hours during display or sale.

- (2) For prolonged storage, foods should be stored in refrigerators or kept for hot holding at or above 60°C.
- (3) No water should be added after cooking/reheating/boiling.

7. Fried Foods

- (1) Good quality / branded oils/fats should be used for food preparation, frying etc.
- (2) Use packaged oil only.
- (3) Use of oils with high trans fats (like vanaspati) should be avoided as far as possible.
- (4) Re-heating and reuse of oil should be avoided as far as possible. Avoid using leftover oil wherever possible.

8. Adding ingredients after cooking

- (1) Ingredients added to the cooked food should be thoroughly washed/ cleaned.
- (2) After cooking or post cooked mixing, the food should be used immediately.
- (3) Garnishes etc., if added, should be prepared using fresh, thoroughly washed and freshly cut vegetables and used immediately.

Reuse of cooked food is not recommended.

- Potentially hazardous foods and high risk foods such as hollandaise sauce, refried beans, scrambled eggs and cut fruits are to be discarded.
- All food at banquet setting that has been on display are to be discarded.
- Food kept at more than 60°C during service may be reused, only by following the procedure indicated below:
- never mix leftover with fresh product. If in doubt, throw out the product.
- Reheat leftover food temperature to more than 74°C

9. Thawing of Frozen Products.

Thawing-In Refrigerator

- Items being thawed should be labelled with defrost date to indicate the beginning of 2nd shelf life.
- Thaw food at 5°C or less.
- Temperature controlled thawing is recommended for meat, poultry and fish.
- Any other means of thawing apart from running water and microwave is not allowed.

Thawing In Running Water

Items being thawed should be labelled with date and time.

- Thawing in running water advisable shellfish and seafood.
- Thawing in running water should not exceed 90 minutes.
- Ensure air break between tap and water.
- Use sanitized food grade container.
- Sink must not be used for other purposes during thawing
- After thawing, product must be used within 12 hours.
- Cold running water (from mains) should be at 15°C or less

V. N. GAUR, Chief Executive Officer

[ADVT. III/4/187-O/11/Exty.]